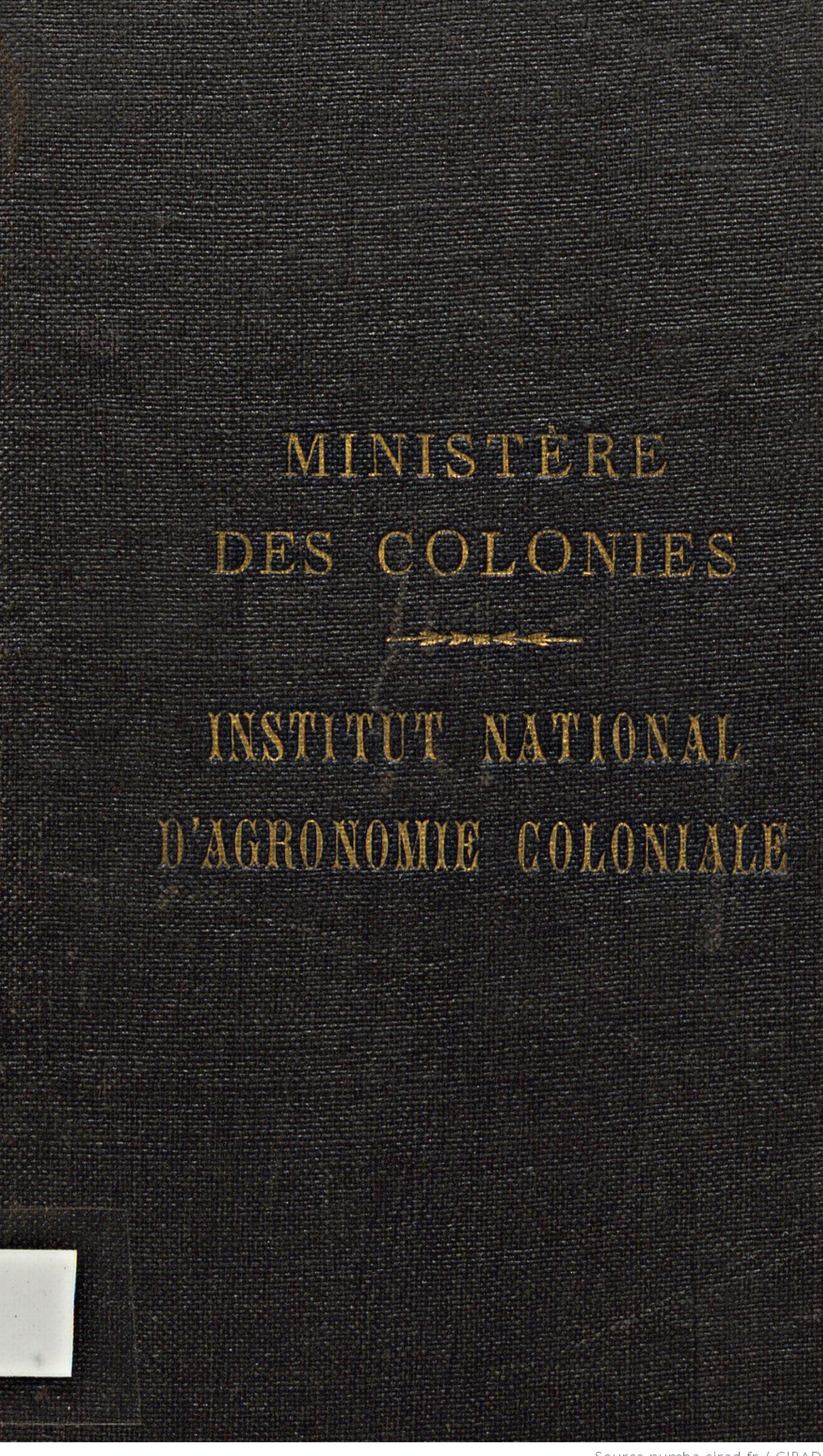
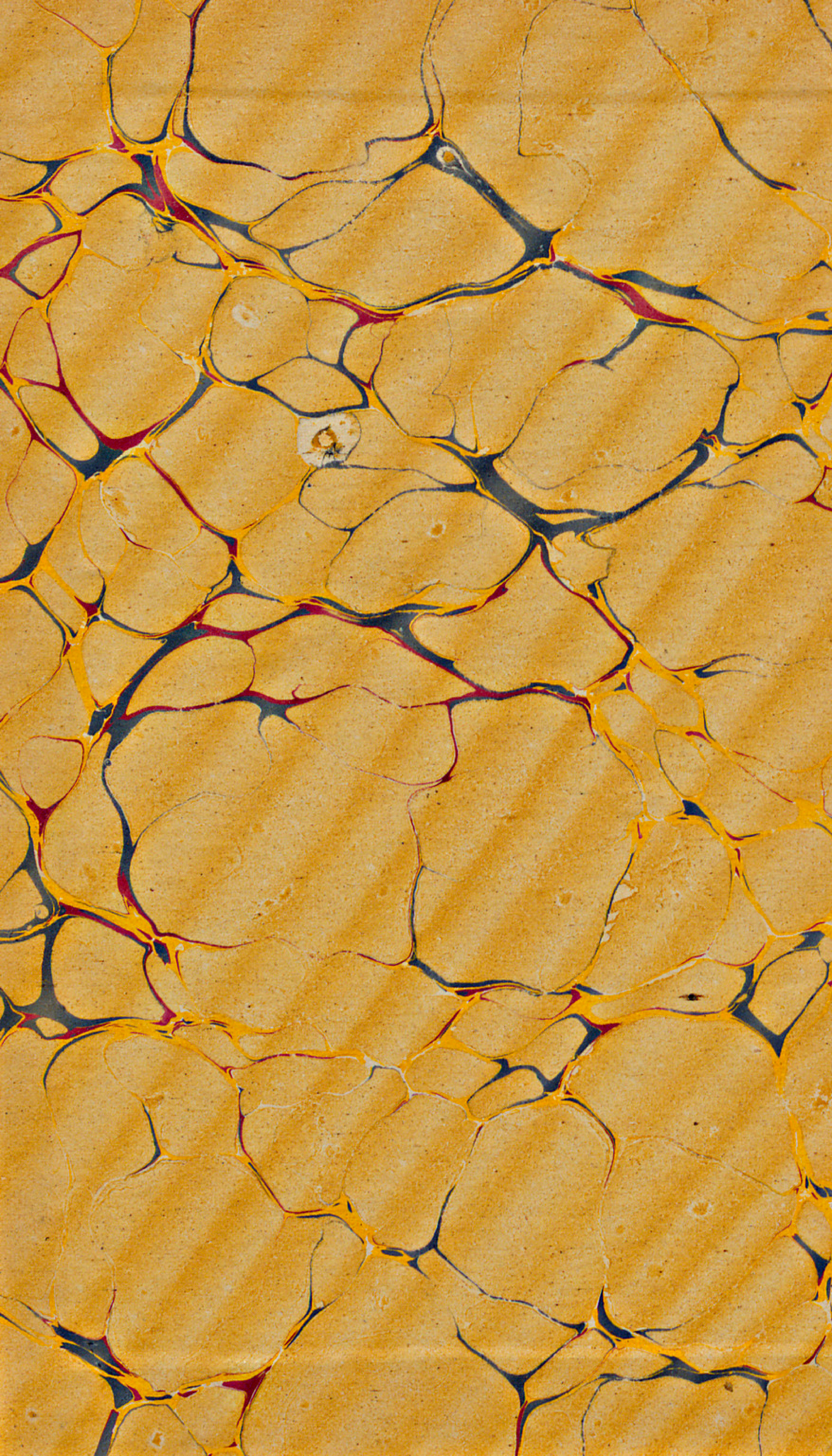


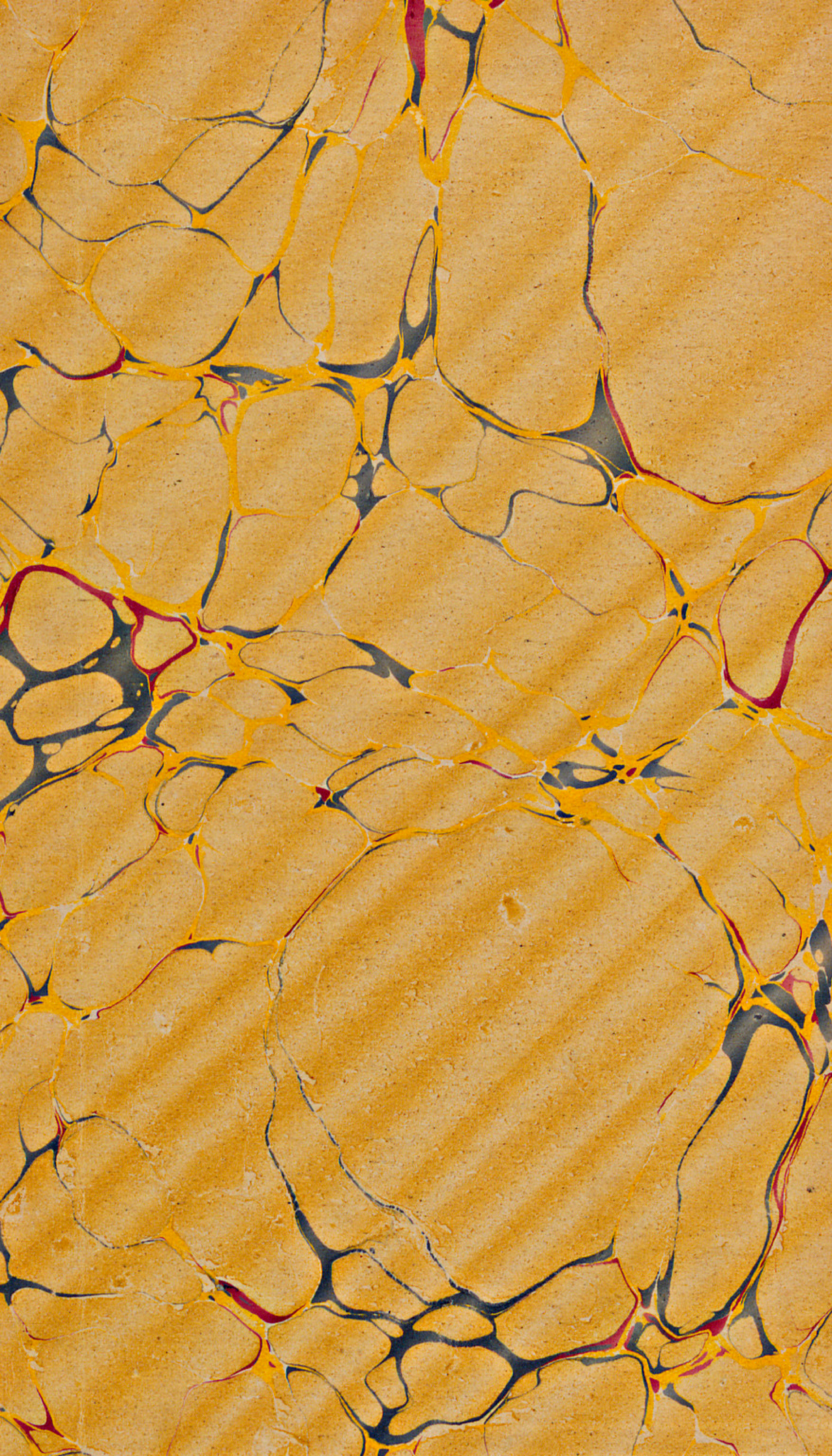
Le Jardin potager colonial. Légumes exotiques et d'Europe. Cultures familiales et industrielles / R. de Noter



Noter, Raphaël de (1857-1936). Auteur du texte. Le Jardin potager colonial. Légumes exotiques et d'Europe. Cultures familiales et industrielles / R. de Noter. 1930.


MINISTÈRE
DES COLONIES
INSTITUT NATIONAL
D'AGRONOMIE COLONIALE





LE JARDIN POTAGER COLONIAL



R. DE NOTER

Chevalier du Mérite Agricole, Mérite Agricole Belge,
Nicham Iftikar de Tunisie, etc.
Grande Médaille de Vermeil de la Société d'Encouragement au bien.

LE JARDIN POTAGER COLONIAL

LÉGUMES EXOTIQUES ET D'EUROPE
CULTURES FAMILIALES ET INDUSTRIELLES



PARIS
SOCIÉTÉ D'ÉDITIONS
GÉOGRAPHIQUES, MARITIMES ET COLONIALES
184, BOULEVARD SAINT-GERMAIN (VIe)

1930

A MONSIEUR L. SAINT

Ministre Plénipotentiaire, Ancien Résident général en Tunisie,
Résident général au Maroc.

Ce livre est dédié.

R. DE NOTER

Directeur-Fondateur de l'École d'Acclimatation
et de Recherches Agricoles.
Cannes (A.-M.)

Juin 1929.



INTRODUCTION

L'Émigrant qui va planter sa tente dans les régions équatoriales, nouvellement ouvertes à la civilisation, n'a pas la moindre idée des difficultés qu'il aura à vaincre en arrivant, parce que toujours, au début, il est dépourvu de tout.

Quand privé des choses les plus indispensables à sa vie quotidienne, obligé conséquemment d'avoir recours aux conserves, que de fois ne soupire-t-il pas, en songeant aux bons légumes *qu'il consommait jadis dans la Mère-Patrie? Il lui faut alors une certaine dose de philosophie pour résister au découragement, à l'existence qu'il adopte de par sa volonté et il souffre en silence du manque presque absolu d'aliments herbacés.*

Pour le colonial, en effet, rien n'est plus utile *que les légumes et les fruits frais, l'usage de la viande étant, dans les pays tropicaux, contraire à la véritable hygiène.*

Il est donc de toute nécessité, pour sa santé, que ses mets soient variés, que sa vie soit confortable, tout en ne se privant pas d'aliments plus azotés, tels que le poisson — s'il est au voisinage d'une rivière ou de la

mer — le gibier, la viande, cette dernière en petite quantité. En modérant ses désirs carnés, son estomac sera plus libre, ses nerfs plus forts, en un mot, il n'éprouvera pas cette lourdeur de ceux qui mangent plus de chair qu'il ne faut. L'homme, au début de la création, ne connaissait que les végétaux qu'il rencontrait au hasard de ses recherches, ce n'est que la nécessité qui le fit se rejeter sur le gibier, sur le poisson, puis ensuite sur les animaux domestiques, quand la pénurie se faisait par trop sentir.

Il semble, d'après les trouvailles anthropologiques, qu'alors l'espèce humaine avait une vie plus longue, une robusticité plus grande, son crâne était plus épais ; sa santé, certes, devait être plus florissante que celle des hommes d'aujourd'hui, où l'abus de l'existence et le vavitisme produisent dans son organisme toutes sortes de désordres qui amènent en même temps, un nombre plus grand de maladies, auxquelles la Science *a donné des noms aussi étranges que barbares : c'est à en frémir !*

Il n'y a donc pas à dire le contraire, il faut au colonial une alimentation herbacée, il n'aura pas, ainsi, à recourir aux spécialités pharmaceutiques *qui ne guérissent nullement des maux engendrés par les abus de la table.*

Dans les pages qui vont suivre, le colonial pressé de se pourvoir d'une table copieusement fournie de légumes, trouvera les notions les plus pratiques pour se les procurer, par l'installation d'un potager bien ordonné ; j'y indique les meilleurs procédés de culture, afférents à chaque légume — d'une manière très claire — évitant ainsi, pour lui, les inévitables tâtonnements du début.

La pratique, en peu de temps, lui fera acquérir le tour de main indispensable à la bonne réussite de son entreprise.

Jusqu'à ce jour, en France et dans d'autres pays, aucun travail spécial aux colonies, sur cette matière si importante, n'avait été présenté à ceux qui vont au loin — en dépit du danger — implanter notre civilisation et nos procédés de culture, parmi des populations arriérées et forcément hostiles aux nouveaux venus. Ne voit-on pas, chez nous-même, de tels faits se produire grâce à la routine?

A l'aide de nombreux documents et de mon expérience personnelle, je pense réussir à intéresser la plupart; j'espère que mon livre sera lu avec profit par tous ceux qui vont aux colonies dans le but de les rendre prospères tout en étant utiles à eux-mêmes.

Émigrer au loin, prouve une énergie et un courage que beaucoup de nos compatriotes possèdent à un haut degré, certes; aussi l'ouvrage que je livre à leurs méditations, comme guide de leurs travaux futurs, est-il tout imprégné de cette idée : leur rendre service !

Ce livre sera pour eux un véritable vade mecum *qui les aidera non seulement à se tirer facilement d'affaire, mais encore à agrémenter leur existence, parfois si précaire dans la brousse et souvent même, des lieux rapprochés des centres habités et civilisés.*

La première partie *de ce volume, indique simplement, autant que possible, la mise en valeur du sol :* son travail, sa fertilisation et l'emploi des irrigations.

La deuxième partie *donne la nomenclature de tous les légumes d'Europe et exotiques, susceptibles d'être cultivés sous la zone torride dans le potager du colon.*

J'ose espérer que mes lecteurs comprendront mon but et la sincérité de ce livre où j'ai cherché à aplanir toutes les difficultés inhérentes à un établissement durable; il sera pour eux l'assurance du bien-être familial et en même temps — peut-être — une source de revenus importants, par la culture qu'ils feront de certains végétaux de grande valeur que je leur recommande.

Ce volume forme le complément du « Verger Colonial[1] ».

D'autre part, les nombreux et jolis clichés de cette édition ont gracieusement été communiqués *par la Maison Vilmorin*, à laquelle j'adresse mes plus vifs remerciements.

R. de Noter.

1. Société d'Éditions Géographiques, Maritimes et Coloniales, 184, boulevard Saint-Germain, Paris.

NOTA. — Les curieux peuvent aussi consulter mon livre : *Légumes et fruits des Cinq parties du Monde*, qui indique tout ce qui se mange dans le monde entier.

PREMIÈRE PARTIE

Le jardin potager colonial.

CHAPITRE PREMIER

CE QUE DOIT ÊTRE UN JARDIN POTAGER AUX COLONIES

Je vais m'efforcer de démontrer, dans ces pages, ce que doit faire le nouveau colon pour arriver à se créer un bien-être se rapprochant de celui de la Mère-Patrie, en retirant de son jardin potager, le *maximum* de rendement. Je m'adresse, naturellement, aux nouveaux débarqués, *à ceux qui ne savent pas encore*, parce que les anciens, eux, n'ont pas besoin de mes conseils, n'ignorant rien ou presque, de ce qui regarde la vie coloniale agricole ; cependant ce livre les intéressera !

De même que pour le *verger*, l'emplacement du *jardin potager* ou *légumier* — suivant le nom qu'on voudra lui appliquer — doit toujours être choisi dans le meilleur terrain, au voisinage de l'eau pour les irrigations et pour l'usage de l'habitation, de telle sorte qu'il soit à la portée et sous l'œil de la ménagère qui en a l'usage presque exclusif ; de toute manière, les soins d'entretien sont forcément plus assurés.

Il ne faut donc pas hésiter à construire sa maison sur le sol le plus fertile, le plus malléable et le meilleur ; il sera ainsi bien placé ; de plus, soit qu'on le

travaille à la bêche, à la charrue ou avec tout autre appareil, on est sûr de ce que l'on fait.

Le grand avantage d'un tel emplacement, c'est d'être constamment sous la surveillance des intéressés, car, de même que partout ailleurs, les déprédations des animaux domestiques et sauvages et des... malfaiteurs, ne manquent pas de se produire : il faut tout prévoir !

Le potager colonial peut également se créer dans le verger, parce que, dans les pays chauds, il y a toujours assez de soleil — plutôt trop — la plupart de nos légumes croissant à ravir sous l'ombre salutaire des arbres. Il sera bon, dans ce cas, de le placer le plus près possible de l'habitation, afin de parer aux diverses calamités que j'ai indiquées plus haut. La plupart de nos légumes d'Europe, montant trop rapidement à fleur, réclament impérieusement cette ombre, qui permet d'ailleurs de les récolter tendres et succulents.

De toutes façons, il est nécessaire que le terrain destiné à cet usage, soit léger et aussi perméable que possible, pour que l'eau des irrigations ne reste pas stagnante au pied des légumes cultivés ; autrement le soleil et l'humidité trop grande, les font périr.

L'emplacement étant choisi, ainsi qu'il convient, on le laboure, soit à la main, soit avec un tracteur, facilement maniable, dont il existe divers modèles en... Amérique et un ou deux en France, dont l'un, le *Moto-Treuil Campa*, simple et économique, est admirablement adapté aux petites surfaces et d'un emploi commode ; l'autre, S. O. M. U. A., plus encombrant, mais moins lourd, convient pour les grandes exploitations, aussi bien que pour celles de moindre étendue. Ce dernier appareil, dans tous les cas, divise le sol au point de ne rien y laisser subsister des matières étrangères qui l'encombraient ; il n'est pas portatif comme le premier, que l'inventeur vient seulement de présenter aux agriculteurs.

Le sol étant préparé par un ou plusieurs labours, il s'agit de le régler, afin de lui donner l'inclinaison voulue, indispensable à la distribution des eaux d'arrosages, soit un à deux centimètres par mètre. Quand il est bien aplani et qu'on est certain que tout est en ordre à ce point de vue, on le divise en carrés réguliers, de telle sorte que chaque légume puisse être planté à la place qui lui convient.

Les *pois*, les *haricots*, etc., demandent plutôt le plein soleil, contrairement aux légumes foliacés qui préfèrent la mi-ombre. Tout doit être calculé pour que les plantes légumières trouvent le milieu salutaire qui leur est indispensable. Je parle ici, des cultures faites en saison sèche ; à l'époque des pluies, il est préférable d'agir à découvert ou, du moins, en des emplacements peu ou point ombragés.

Les terrains bas sont les plus favorables, pour créer un jardin potager, à condition, cependant, que les eaux des pluies puissent s'écouler facilement ; les légumes y rencontrent des fonds d'alluvions très riches, très profonds, propices à toutes les cultures et souvent sans engrais, l'on y obtient les plus superbes spécimens.

Il ne faut pas perdre de vue, sous les tropiques, que plus le légume croît avec rapidité, plus il est tendre et savoureux ; s'il souffre de la sécheresse ou si le sol est pauvre, il pâtit et est moins succulent. S'il s'agit des haricots ou de toutes autres légumineuses, il ne faut pas hésiter à donner ce qui est impérieusement réclamé par ces végétaux : fortes irrigations en été, binages, sarclages et engrais qui leur sont indispensables.

Si le sol est naturellement frais, rien de mieux ; s'il est fertile, c'est parfait et si, en saison humide ou sèche, il est cultivé avec soin, le rendement n'en sera que plus beau.

Le travail doit être fait, non à peu près, mais, au contraire, avec la perfection la plus grande possible, soit

à la bêche, soit à la pioche ou à la houe : la terre sera divisée soigneusement, de façon à la rendre bien meuble. Certes, cela prend beaucoup de temps, mais les conditions ci-dessus étant remplies, quelles récoltes n'est-on pas en droit d'espérer ?

CHAPITRE II

LES CLÔTURES

Bien qu'en général, aux colonies, on ne se préoccupe pas d'établir des clôtures autour des plantations, j'engage cependant les intéressés à en créer : ils s'en trouveront bien.

A mon avis, de même que pour le verger, il est bon d'entourer le potager d'une solide fermeture, servant en même temps de brise-vent. Tous les éléments en sont habituellement empruntés à des végétaux de grande taille, non traçant, si faire se peut, et pris parmi ceux que l'on a dans son voisinage. Il y a pourtant d'autres moyens de se préserver des déprédations des hommes et des animaux, mais aux colonies ils ne sont pas toujours faciles à se procurer, tels les grillages, les palissades en planches, etc. Il faut se contenter de ce que l'on a sous la main.

Le colon établira autour de son jardin potager des clôtures économiques, soit en bambous coupés à hauteur égale et fixés par des fils de fer à des traverses de même nature, ce qui est un long travail, assurément, mais dont on voit rapidement la fin ; de plus il est élégant, solide et dure fort longtemps.

Cependant, rien ne vaut, à mon avis, les fils de fer barbelés (ronces artificielles), fortement tendus sur des piquets, plus ou moins éloignés, au moyen de tendeurs et espacés horizontalement entre eux de 0 m. 25, de manière à former une hauteur de 1 m. 50 environ. Il est évident que cette barrière n'empêchera nullement le passage des singes et des serpents, contre lesquels il y a peu de remèdes, mais elle garantira des déprédations des grands animaux.

Quoi qu'il en soit, cette clôture ainsi établie — ce qui se fait rondement — on plante tout du long, un rang de bambous, à 0 m. 50 les uns des autres, qui formeront bientôt non seulement une haie de belle allure, mais encore un brise-vent parfait ; de plus, les fils de fer barbelés, s'enchevêtreront entre les rameaux et, dès lors, le malfaiteur le plus audacieux et le plus endurci, hésitera longtemps avant de se risquer à le franchir, car, gare à sa peau !

Ces bambous, dont les chaumes atteignent une grande hauteur, sont efficaces contre les vents les plus violents, vents qui, en général, sont désastreux aux végétaux herbacés ; enfin, on trouvera là, chaque année, des tuteurs d'une grande utilité pour ramer les *haricots*, *doliques*, *ignames*, *chayottes* et autres plantes grimpantes de consommation courante.

Pour bien faire, cette précieuse graminée sera choisie parmi les espèces chinoises — si possible — dont les chaumes nombreux et serrés ne sont jamais très gros : *bambous noir*, *doré* ou autres ; le gros *bambou des Indes* ne pouvant guère servir que pour en faire des *charpentes*, des *seaux*, des *tonnelets*, des *pots à fleur*, des *rigoles*, etc., il doit être planté ailleurs, en particulier pour garantir les *orangeries* et les *bananeraies*.

Dans tous les cas, quelle que soit la clôture choisie parmi les végétaux, il faut l'établir en deça d'un fossé, large de 1 mètre, destiné à circonscrire les racines qui

appauvriraient le sol voisin. Ce fossé sert, en même temps, à l'écoulement des eaux pluviales qui, autrement, noieraient les cultures, ce serait alors un désastre. Au début de la plantation, ce fossé pourrait être utilisé pour la création d'une *cressonnière*, particulièrement dans la partie exposée au soleil levant; on l'entretiendrait en l'inondant au moyen d'irrigations journalières, ou en y laissant s'écouler l'excédent d'eau qui se déverse forcément et qui serait perdue.

Comme clôture, on plante aussi le pourtour du jardin, contre les fils de fer barbelés dont j'ai déjà parlé, avec des orangers amers (*citrus bigaradia*) ou bigaradiers, arbres très épineux, poussant en une année des scions de plusieurs mètres de hauteur, qui ont leur valeur lorsque cette haie est bien établie : elle est alors impénétrable. Pour ce faire, il est nécessaire de semer les pépins en pépinière ; le semis s'exécute un peu clair, en retirant les graines des fruits frais, au moment de l'emploi.

La première année les jeunes sujets atteignent à peine une hauteur de 0 m. 40 ou 0 m. 50, parfois moins; ils sont repiqués, également en pépinière, au début de la saison des pluies, en rognant l'extrémité du pivot de la racine, en les éloignant à environ 0 m. 30 sur 0 m. 50, ou bien on les met directement en place à 0 m. 30 les uns des autres, sur la ligne de clôture; en plantant deux rangs en échiquier, on obtient une haie défensive, très solide, absolument impénétrable aux animaux à deux ou à quatre pattes; il va sans dire que cette sorte de plantation exige, au début, des irrigations abondantes, afin que la végétation soit parfaite, plus tard, on peut presque l'abandonner à elle-même, en ayant soin, simplement, d'en ciseler de temps à autres, les deux faces.

Les conseils que je donne ci-dessus, sont basés sur une longue pratique coloniale, ce qui m'engage à inciter le colon d'en faire usage. Je me suis toujours trouvé

très bien des clôtures que j'avais établies avec des *bigaradiers*, celles-ci étant d'un bel effet d'abord et ensuite d'une durée indéfinie, tout en produisant, chaque année, de nombreux scions, dont les fabricants de cannes, ont l'emploi.

CHAPITRE III

ÉTABLISSEMENT DU JARDIN. — PÉPINIÈRES A SEMIS

Tout ce que j'ai indiqué précédemment, étant bien compris de mes lecteurs, il convient de les entretenir de l'établissement ou aménagement du jardin potager, car jusqu'à présent, l'on ne possède — du moins en perspective — que son emplacement dûment clôturé.

Ce jardin — je l'ai dit dans un précédent chapitre — doit être divisé en carrés, aussi réguliers que possible, de manière que chaque espèce de légume occupe la place qui lui est destinée.

Ce jardin étant surtout un lieu de rapport, c'est sa fertilité qui en fait la coquetterie ou la valeur ; pour le rendre plus agréable à l'œil, rien n'empêche d'y introduire quelques fleurs aux teintes vives, tranchant sur la sempiternelle verdure qui, cependant, parfois a son charme : on joindra ainsi *l'utile à l'agréable*, suivant en cela les principes du vieil Horace.

Ce qui dominera dans ce jardin, destiné prosaïquement à la culture de ce qui doit servir de nourriture, c'est l'ordre et la propreté, hors de là, les produits obtenus, sont sans nulle valeur. Quoique sous les tro-

piques, j'ai vu récolter des légumes parmi des herbes parfois gigantesques, grâce à l'extraordinaire fertilité du sol et la vitalité de la végétation. Ceci dit, ne conclut pas à un complet abandon des cultures à elles-mêmes, au contraire, il est urgent de les pratiquer proprement et rationnellement, d'autant plus qu'on peut agir mécaniquement et presque sans efforts.

Les allées, chemins ou sentiers, desservant le jardin potager, seront assez larges, pour que, à tous moments, l'on puisse y circuler commodément, soit avec une brouette, soit avec une petite charrette à bras. Ces voies d'accès auront au moins 1 m. 50 à 2 mètres de largeur pour les principaux et 0 m. 60 pour les sentiers latéraux ; de cette manière la gêne sera exclue des mouvements que l'on doit y faire.

Les carrés seront divisés en planches de 1 m. 25, au moins, creuses en été, s'il s'agit de les irriguer, à plat, dans la saison des pluies ; les planches creuses, auront toujours de 10 à 15 centimètres de profondeur et seront réglées de manière que l'eau puisse y courir doucement et sans arrêt, en conservant, au fond, une légère inclinaison de 1 à 2 centimètres par mètre.

Comme on le voit, durant la saison sèche ou humide, la manière de cultiver diffère un peu, c'est la pratique qui enseignera à chacun ce qu'il doit faire, après une courte étude des divers moyens indiqués.

La question des *assolements* joue également un grand rôle en culture maraîchère ; il n'est pas sans intérêt d'en dire quelques mots. Assolement désigne l'ordre méthodique dans lequel les plantes doivent se succéder, sur un même terrain, pour ne pas dégénérer et pendant un temps déterminé, c'est ce que l'on appelle encore *rotation*.

L'expérience a démontré que, si l'on cultive sans cesse dans la même terre celle-ci finit par ne plus produire que des récoltes médiocres ou insignifiantes, autrement

dit, rien ! tandis que si l'on fait revenir la même espèce sur ce terrain à de longs intervalles, on obtient avec une dépense égale, des produits plus abondants et plus avantageux.

C'est ce qu'on appelle *assolement*, chose à laquelle il faut recourir, afin d'éviter la dégéneresence et, par suite, les récoltes inférieures.

Au début de la civilisation, l'homme des champs, abandonnait la terre qui était épuisée pour s'établir à côté dans un sol neuf, et il revenait au premier, au bout d'un certain nombre d'années. Mais à ces époques lointaines, les cultures se résumaient à peu de chose, nos ancêtres ne connaissant pas mieux. Nous, qui nous prétendons civilisés, devons naturellement procéder autrement, aussi, sans hésiter, profitons de l'expérience acquise, celle-ci démontrant péremptoirement qu'il y a urgence à appliquer le système des *rotations*, par exemple : *pois* après *choux; carottes* après *navets; ognons* après *laitues; haricots* après *carottes*, ou autres légumes et ainsi de suite ; de cette manière, en donnant les façons voulues au sol, les récoltes seront parfaites, le rendement considérable.

Ces rotations, néanmoins, ne se font pas régulièrement sur le même emplacement ; il convient, au contraire, de n'y revenir que tous les deux ou trois ans, c'est le vrai moyen de ne pas avoir d'*aléa*, à moins, comme les maraîchers des environs de Paris, de disposer d'énormes quantités de fumier, auquel cas les assolements triennaux ne sont pas indispensables.

En principe, il est indispensable de ne pas fatiguer le sol, si l'on tient — c'est toujours le cas — à récolter des légumes sains, vigoureux et savoureux, exempts de maladies cryptogamiques et d'insectes qui les envahiraient inévitablement, les rendant impropres à la consommation.

Les végétaux alimentaires sont de deux sortes :

1° Ceux que l'on sème sur place, parce qu'ils ne peuvent se transplanter sans périr ;

2° Ceux que l'on sème en pépinière, pour être repiqués lorsque les plants sont assez forts.

Des premiers je ne dirai rien pour l'instant ; les seconds, seuls, nous intéressent quant à présent.

En vue de ces derniers, on établit à mi-ombre, vers la fin de la saison sèche, une sorte de couche de terreau, épaisse d'une quinzaine de centimètres, que l'on tasse convenablement et sur laquelle on sème, en rayons, tous les légumes qui se repiquent ; je dis en rayons, parce qu'il est plus aisé de les sarcler et de les biner que si le semis était fait à la volée.

Les graines sont semées clair, à une distance suffisante pour que les plants puissent se développer convenablement et rapidement ; les rayons étant espacés de 0 m. 15 à 0 m. 20, permettront les diverses façons qu'on doit leur donner.

Dès que les plantes sont assez fortes, on les repique au plantoir, on les arrose copieusement, chose que l'on renouvelle si besoin est et tout est dit.

Une plante convenablement repiquée reprend rapidement, dans les conditions indiquées, dans toutes les régions chaudes et en saison d'hiver ; en été les difficultés sont plus grandes, ou du moins la reprise est plus lente parce que l'humidité est parfois insuffisante. Il faut donc veiller, après le repiquage, à ce que les plants ne souffrent pas du manque d'eau.

CHAPITRE IV

CULTURE ET FAÇONS

Dans le sens propre du mot, on entend par culture, l'art de travailler la terre avec méthode, qu'il ne faut pas confondre avec *Kultur*.

Par la culture, on soumet tous les végétaux, quels qu'ils soient, à se plier aux exigences les plus diverses et à en retirer, en un laps de temps plus ou moins long, tout ce qu'ils peuvent produire.

Il y a surtout à prévoir, en ce sens, la *culture intensive*, qui donne des résultats que l'on n'obtenait pas jadis, en employant des procédés simples et même primitifs.

Je ne parlerai pas de ce que l'on fait en Europe, par l'emploi des serres, châssis et couches de fumier, adjuvants inutiles dans les pays chauds, les coloniaux n'en ayant que faire, parce que, aux colonies, la culture en pleine terre est seule admise, les divers climats permettant les cultures les plus variées.

Suivant les espèces, les travaux sont un peu différents ; il va de soi que le *Taro* (*Xanthosoma*) ne saurait être traité comme un *chou* quoique, dans certaines contrées, on lui applique ce dernier nom. Quand je par-

lerai de chaque légume (Voir *Deuxième Partie.*), j'indiquerai les meilleures méthodes culturales à employer, pour en obtenir des produits vigoureux, beaux et savoureux.

Chaque plante — légume ou autre — réclame des façons plus ou moins variées et une culture appropriée, consistant en *sarclages*, *binages*, *éclaircissages*, etc.

Le *sarclage* est une opération importante destinée à supprimer les mauvaises herbes qui ne tardent pas à envahir semis et plantations ; celles-ci sont toujours néfastes à une parfaite culture. La *serfouette* à deux dents est l'outil employé habituellement pour ce travail minutieux ; elle sert à soulever les racines des plantes sauvages afin d'en faciliter l'extraction du sol, sans craindre d'endommager les végétaux cultivés. — Parfois, suivant que les surfaces à nettoyer, sont plus ou moins étendues, on se sert de la grande *binette.*

Avec la serfouette, on bine les petites planches (ce qui allège le sol autour des légumes) en n'importe quel moment de l'année ou de la saison, car les eaux d'arrosages et les pluies tassent, durcissent la surface de la terre, empêchant les végétaux de respirer par la base, ce qui les rend souffreteux, bien souvent malades et impropres à aucun usage.

L'éclaircissage est de toute nécessité, quand les semis de toutes sortes ont été faits trop serrés (trop drus) ; il consiste à supprimer les plants en excès, afin de donner de l'espace et de l'air à ceux laissés en place et qui prendront ainsi un plus grand développement.

Tout le secret d'une bonne culture est contenu dans ces deux opérations ; je ne m'appesantirai donc pas plus longtemps sur un sujet si simple que, j'espère, chacun comprendra facilement.

Tous les *légumes à repiquer* se sèment en planches et en rayons, à des distances déterminées par l'usage ou la dimension qu'ils atteignent. Quand les plants sont

bien développés on les repique, comme je l'indique plus loin pour chaque espèce ; lorsque la reprise est assurée — chose dont on s'aperçoit dès que les feuilles sont bien redressées — on leur donne quelques binages qui allègent le sol en détruisant la mauvaise herbe, tout en permettant à la terre de s'humidifier au contact de l'atmosphère ; plus on travaille celle-ci, mieux elle conserve sa fraîcheur, aussi bien sous les tropiques qu'en Europe.

Dans certains cas, aux colonies, on étale au pied des plantes, des paillis plus ou moins épais, qui ont pour but de maintenir le sol très frais, annihilant ainsi les effets de la sécheresse et le durcissement de la croûte terrestre. Les végétaux délicats sont habituellement cultivés à mi-ombre, c'est pourquoi je conseille de créer *un jardin mixte* — verger-potager — dont les arbres procurent une ombre salutaire aux légumes en été. En hiver, où les pluies dominent, les cultures vivrières sont plus faciles à diriger, donnant de meilleurs résultats au grand jour, parce que les rayons solaires sont, quoique chauds quand même, beaucoup moins brûlants.

Pour obtenir de bons légumes, il ne faut pas regarder à sa peine ; malgré que le travail soit aisé, encore faut-il qu'il soit fait avec soin, en temps voulu et sans défaillance, autrement tout ce que l'on a fait, l'est en pure perte.

On agit et l'on procède de même pour les légumes semés sur place et qui ne peuvent se repiquer.

CHAPITRE V

LES EAUX D'IRRIGATIONS

La question des eaux, est d'une importance capitale pour le colonial qui, sans irrigations, ne pourrait récolter des légumes qu'en hiver et qui, en été, serait privé de cette nourriture fraîche, base de la santé.

L'irrigation est une opération qui a pour but de conduire et de répartir, sur les terrains de culture, la quantité d'eau nécessaire aux besoins des végétaux du potager, ou autres.

L'irrigation est donc de toute nécessité.

L'eau déversée par des canaux sur les terrains, joue un triple rôle :

1° Elle agit comme régulateur de température du sol, qu'elle rafraîchit, en combattant la sécheresse ;

2° Elle joue un rôle chimique, en favorisant la désagrégation mécanique de la terre, dans laquelle elle entraîne de l'oxygène et des matériaux chimiques utiles aux plantes ;

3° Enfin, son action est physiologique, parce que tout végétal réclame une certaine dose d'humidité, qui fait germer les graines, croître les plantes repiquées ou plan-

tées en vue de leur produit. Sans eau, la vie de toute végétation est suspendue ou impossible, à moins qu'il ne s'agisse d'espèces très aqueuses, végétant quand même, grâce aux réserves considérables de liquide que contiennent leurs feuilles ou leurs racines.

Les meilleures eaux d'irrigations, sont celles qui ont le plus grand degré d'aération possible ; celles des puits, privés d'air, doivent, au préalable, être reçues dans un bassin, où le soleil et l'atmosphère procurent l'oxygène qui leur fait défaut.

Celles que l'on doit préférer, si la chose est possible, proviennent des lacs, des rivières, etc., parce qu'elles sont à découvert et qu'elles contiennent des éléments chimiques favorables à la végétation, quand on les répartit au pied des plantes en culture.

Le colonial a donc tout intérêt, avant de créer quoique ce soit, de bien se rendre compte de la situation qui lui est faite.

Toujours, son habitation sera établie au voisinage propice, afin d'avoir à sa portée, non seulement l'eau potable à boire, mais encore celle destinée à irriguer son jardin.

Source ou rivière sont amenées sur place, au moyen de canaux, soit à même la terre, soit par des tuyaux en poterie, des tubes de bambous ou en fer, puis on en fait la distribution selon les besoins.

Les irrigations se font de plusieurs manières :

1° Par *déversement*, le sol ayant une certaine pente, on laisse l'eau couler dessus pendant quelque temps, en une lame d'épaisseur variable et sur toute la surface, au moyen de canaux creusés dans la terre, qui la déverse par-dessus leurs bords, de manière à inonder complètement la partie à humecter. Ces canaux ne doivent pas être profonds, mais rapprochés d'au moins 0 m. 50 les uns des autres.

2° Par *infiltration*, l'eau étant amenée dans des rigoles, plus ou moins profondes, plus ou moins rapprochées,

suivant la porosité de la terre, afin que les racines soient bien atteintes par le liquide bienfaisant.

On estime qu'avec n'importe laquelle de ces deux sortes d'irrigations, il faut environ quatre cents mètres cubes d'eau par an et par hectare, pour que le sol soit parfaitement imbibé et que les plantes ne puissent souffrir de la sécheresse.

Les irrigations se font à des époques déterminées et régulières, à partir du début de la saison sèche, tous les deux ou trois jours, à la tombée du jour ou la nuit, de manière que les végétaux, quels qu'ils soient, en profitent bien durant plusieurs heures ; celles faites en plein soleil sont inefficaces, par suite de l'absorption de l'eau par les rayons de l'astre du jour, à moins, pourtant, qu'elles soient distribuées sous les parties ombragées du jardin potager.

CHAPITRE VI

LES ENGRAIS

Si les terres sont pauvres naturellement, ou épuisées par une longue suite de cultures, il est de toute nécessité de leur procurer ce qui leur fait défaut, autrement les récoltes, maigres et nulles, ne rendraient pas les peines et le travail qu'on leur aurait donnés.

Les engrais, quels qu'ils soient, s'ils sont bien appliqués, sont donc d'une absolue nécessité.

Je ne m'appesantirai pas sur le rôle des fertilisants, parce que chacun les emploiera suivant ses besoins, j'indiquerai seulement les procédés les plus pratiques, pour se les procurer aussi économiquement que possible, lorsque l'on est loin de tout centre de production, ce qui est presque toujours le cas sous les tropiques et même, parfois, dans les régions tempérées.

Le meilleur des engrais est, sans contredit, le *fumier*, produit par les animaux domestiques : *chevaux*, *vaches*, *cochons*, *lapins*, *chèvres*, *moutons*, etc., qui provient des litières qu'on leur distribue ; leur richesse azotée est très grande.

Incorporés au sol, ils le divisent, le rendant propre à

toutes les cultures vivrières. Cependant on devrait les employer de préférence en saison d'hiver, leur décomposition étant beaucoup plus rapide qu'en été. Dans le cas possible où les engrais de ferme seraient réunis en tas depuis longtemps, on pourrait alors les utiliser en saison sèche (ils forment, réduits ainsi, un excellent terreau), en répandant ceux-ci dans les parties recevant des irrigations.

Si l'on dispose de peu d'animaux domestiques, la quantité de fumier est naturellement peu considérable, mais il est possible de l'augmenter en y incorporant, par lits successifs, toutes sortes de détritus végétaux : *herbes, feuilles, vieux papiers, vieux chiffons, etc.*, dont forcément, dans une exploitation agricole, on dispose sans cesse, grâce aux résidus de toutes sortes qui proviennent du jardin, des bois d'alentours, des résidus de cannes à sucre et des tourteaux de pression des plantes oléagineuses, que j'engage plus loin les colons à cultiver.

En agriculture, rien ne doit être négligé, rien ne doit être perdu, tout doit retourner à la terre.

Il ne suffit pas, cependant, de faire de simples tas des fumiers pour que tout cela s'amalgame convenablement ; il faut, au contraire, déverser tous ces résidus, dans une fosse profonde d'au moins 1 m. 50, sur une largeur et une longueur de 2 à 3 mètres et plus, pour en avoir beaucoup au moment de l'emploi. Il est indispensable que toutes les matières soient convenablement étalées et tassées, au fur et à mesure qu'on les dépose dans ce trou. Si l'on a soin d'arroser fréquemment ces détritus, qui bien serrés et à l'abri de l'air, sauf la surface, la fermentation s'y met rapidement, et l'on obtient, la chaleur aidant, un fertilisant de grande valeur qui, au bout de quelques mois, est parfaitement décomposé et réduit au point d'être pulvérulent.

Si l'on ne possède pas d'animaux du tout, on obtient encore un fumier assez riche, en réunissant dans une

fosse tout ce qu'il est possible de se procurer de végétal : *herbes*, *pailles*, *feuilles*, etc. On arrose tout cela, aussi souvent que possible et en peu de temps, on dispose, non d'un fumier, mais d'un terreau, dont la fertilité n'est pas à dédaigner, surtout si l'on a soin de répandre dessus, de temps en temps, le purin des fosses d'aisances.

Si la ferme possède un moulin à huile ou un moulin à broyer les cannes à sucre, on a là, sous la main, par les tourteaux qu'ils laissent, d'excellents fertilisants, favorables aux légumes et aux arbres fruitiers, auxquels ils procurent une vigueur sans pareille, équivalant presque à la valeur du fumier d'écuries.

Par l'enfouissement à la charrue de certaines légumineuses, cultivées en vue de donner au sol une plus grande activité : *Lupin*, *fèves*, etc., on rend à la terre épuisée une partie de son énergie et l'on obtient des récoltes satisfaisantes. On les enterre, en vert, un peu avant leur floraison ; quelque temps après, l'ensemencement d'une autre plante a lieu et celle-ci végète vigoureusement ; sans ce travail préalable on n'obtiendrait que des individus chétifs et sans valeur.

Tous ces engrais, dont quelques-uns sont presque toujours perdus, ne doivent pas être négligés, ils viendront à point assurer les futures récoltes.

Après ce que je viens de démontrer, afin de rendre à la terre appauvrie ce qui lui manque ou, pour lui procurer une plus grande fertilité, au moyen de ces engrais fabriqués à la ferme, on possède encore les divers sels employés en agriculture : *kaïnite*, *potasses*, *nitrates*, etc.

Aux colonies, il n'est malheureusement pas toujours possible de se les procurer, sinon, à des prix exorbitants et tout à fait en dehors de la proportion des récoltes, à moins d'avoir des mines à sa portée.

On peut néanmoins arriver à fertiliser les terres, avec des *guano*, de la *poudrette*, par le séchage des *matières fécales*, les *résidus de pêcheries*, etc., tout cela très aléa-

toire certes, à moins d'avoir sa concession bien placée, ce qui est rare.

Le mieux, c'est de faire comme j'ai dit, au début de ce chapitre, ne compter que sur soi-même et sur ce que l'on a sous la main : *fumiers d'animaux domestiques* et *détritus végétaux.*

DEUXIÈME PARTIE

Légumes d'Europe et exotiques à cultiver aux colonies.

AHIPA (*V. Pachyrrhysus.*)

AIL

(*Allium satirum, L.*)

Originaire de l'Asie (Turkestan), cette plante condimentaire produit des bulbes se divisant en gousses, dont la saveur est âcre et piquante.



Cl. Vilmorin.

Ail blanc ou commun.

L'*ail blanc* ou *rouge* végète mal dans les pays chauds, les bulbes qu'on obtient difficilement restent petits ; on ne réussit cette culture aléatoire qu'en renouvelant la semence chaque année, en Europe. L'ail se développe à

peu près bien, dans les sols argilo-siliceux, dans les terres d'alluvions et dans les débroussaillements.

On le plante par ses cayeux, au début de la saison des pluies, au doigt ou au plantoir, à une faible profondeur, à 0 m. 15 sur les lignes et 0 m. 30 entre celles-ci, dans un sol exposé au soleil levant, car le grand soleil cuit les bulbes et les détruit ; si l'on n'est pas dans ces conditions, on le plante entre des rangs de maïs — et au même moment — ce qui les protège très convenablement. Quand les feuilles commencent à jaunir, on renverse les tiges, et quelque temps après on procède à la récolte, que l'on met à l'abri du soleil sous un hangar.

Une variété d'*ail* provenant des Andes de l'Equateur, où elle croit à 3.000 mètres d'altitude, est très rustique aux fortes chaleurs ; elle est d'une taille *gigantesque* ou *monstrueuse ;* fournit peu de cayeux, six au plus. La *tête* de cet ail atteint de 35 à 45 centimètres de diamètre, et les gousses le poids de 30 à 35 grammes chacune.

C'est *l'ail géant des Andes de Colombie.*

Sa culture et la même que celle de l'*ail* commun, mais son degré de résistance est tel, qu'on n'est pas obligé, aux colonies, d'en renouveler les semences chaque année.

ALKÉKENGE

(*Physalis edulis.*)

Grande plante herbacée originaire du Pérou, haute de 1 mètre, très rameuse, que l'on traite comme la *tomate ;* elle produit une multitude de fruits juteux, sucrés, jaune d'or, de la grosseur d'une cerise, entourés d'un calice vésiculeux, très ample.

Ces fruits sont recherchés partout dans les pays chauds en raison de leur agréable acidité ; on en fait des confitures appréciées et on les confit au sucre, à l'instar de la cerise.

On sème l'*Alkékenge* en pépinière, un peu avant l'arrivée de la saison sèche ; on repique les plants lorsqu'ils



Cl. Vilmorin.

Alkékenge du Pérou.

ont atteint 0 m. 10 à 0 m. 15 de hauteur environ, à 1 mètre en tous sens, sur des rigoles d'irrigations, dans un sol riche et léger. Arroser tous les trois ou quatre jours.

L'alkékenge est un fruit sain très recherché des confiseurs.

AMARANTE
(*Amarantus.*)

L'épinard venant mal sous l'Équateur et, du reste, un peu partout dans les pays chauds, on a cherché à le remplacer par des plantes s'en rapprochant par la saveur, ce qui explique que les coloniaux ont adopté diverses *amarantes* dont les jeunes feuilles, à demi formées, donnent un légume assez bon et parfois supérieur. J'engage donc les coloniaux à en cultiver quelques espèces des plus

réputées, ce sont : *amarantus oleraceus*, des Antilles ; *A. flavus*, du Brésil ; *A. Palmeri*, de la *Basse-Californie* et *Hantsi*, de la Chine.

Le semis s'exécute en place au début de la saison des pluies, en rayons espacés de 0 m. 50, sans enterrer les graines et très clair ; quatre ou cinq semaines plus tard, la cueillette commence, celle-ci produit beaucoup généralement, si le sol est fertile. On renouvelle le semis tous les quinze jours, pour ne pas manquer de ce légume qui est délicieux. Éviter de recueillir les graines sur des plantes à feuilles rouges, qui le font déprécier.

Terres fertiles, légères.

Emploi culinaire semblable à l'épinard des jardins d'Europe.

ANSÉRINE AMARANTE
(*Chenopodium amaranticolor.*)

Originaire du Mexique, ce légume, relativement nouveau, peut être introduit avec avantage dans tous les jardins coloniaux, où il supplantera bientôt les *amarantes*, son feuillage décoratif étant plus ample et plus savoureux ; quant à sa culture, elle est aussi simple que facile.

Semée sur place, très clair, sur une rigole d'arrosage, au début de la saison sèche, l'*ansérine*, qui atteint 1 m. 50 de hauteur, se développe rapidement, mais il faut en laisser les pieds à 0 m. 80 au moins, sur 1 mètre ; on peut aussi la semer en pépinière et la repiquer lorsque les plants ont 0 m. 15 environ.

Il est possible de cultiver cette espèce en saison des pluies, mais le rendement est moins grand et plus incertain.

Ce légume de choix se consomme comme l'épinard et les amarantes ; il est très sain et de saveur agréable.

AMBREVADE
(*Cajanus indicus.*)

D'Égypte, ce légume, de la famille des légumineuses, s'est répandu dans bon nombre de contrées chaudes et sèches. C'est un grand arbuste vivace ou bisannuel, se couvrant de fleurs jaunes insignifiantes, auxquelles succèdent de nombreuses gousses, contenant des graines qui en sont la partie comestible ; leur saveur et leur richesse azotée les rapprochent des haricots.

Cette précieuse plante ne se plaît que dans les pays secs et chauds ; sous les climats chauds et humides elle réussit mal et ne donne que de rares produits.

L'*Ambrevade* se cultive régulièrement en grand, aux Indes, à Madagascar, en plusieurs régions de l'Afrique, aux Antilles, etc. On la sème en pleine terre, au milieu de la saison des pluies, en poquets distants de 1 m. 50 en tous sens, par 3 ou 4 graines. Lorsque les plants sont bien développés, on les éclaircit, ne laissant en place que le sujet le plus vigoureux, parfois deux. Quelques binages et sarclages suffisent au cours de la végétation, pour que les récoltes soient abondantes, surtout si le sol est de bonne fertilité.

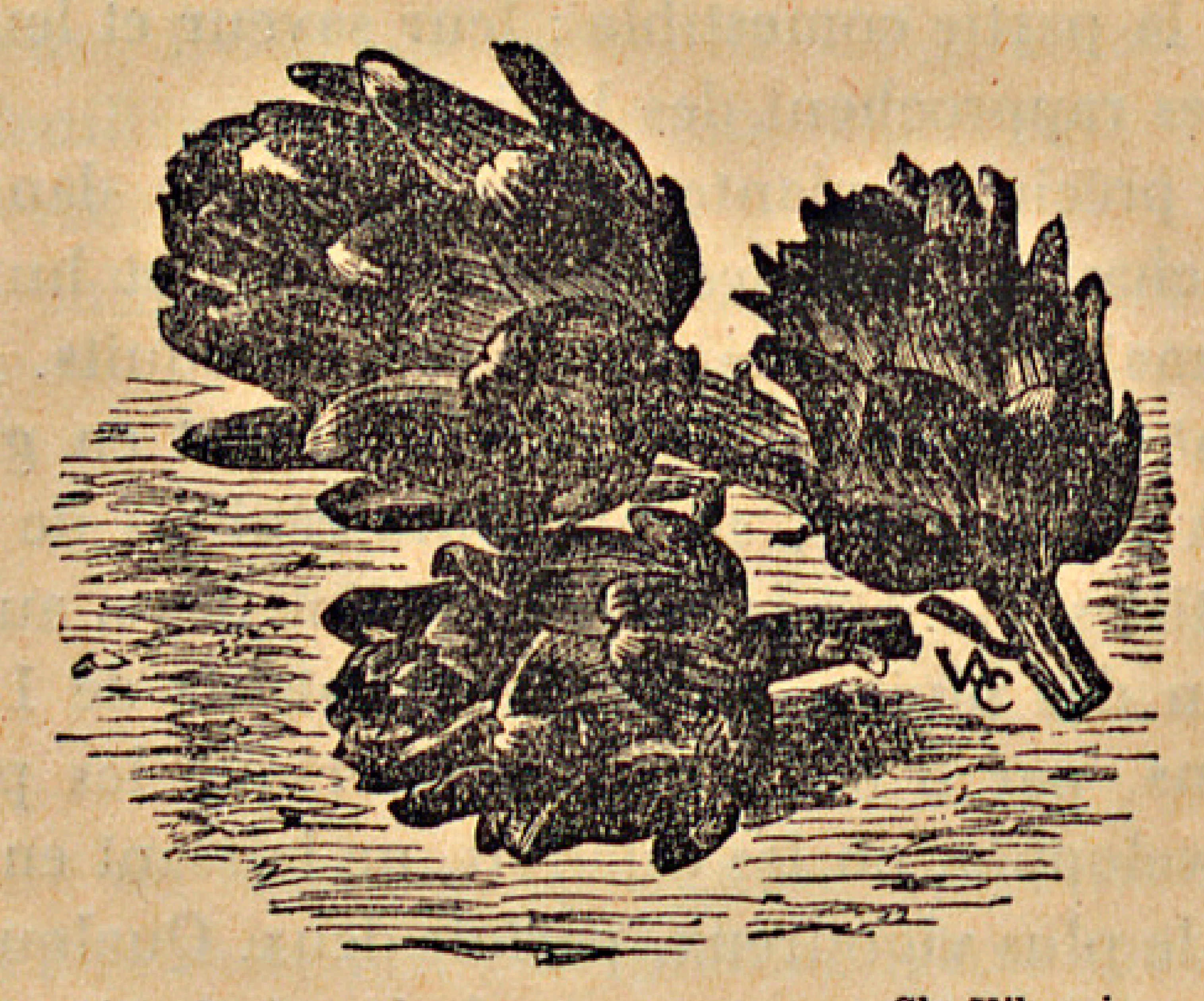
On mange les graines à la manière des petit pois ou des haricots écossés et en sec, en les faisant tremper pendant une nuit dans de l'eau non calcaire. On en prépare de nourrissantes purées et des potages délicieux ; enfin les semences de l'*Ambrevade* ont été préconisées comme un bon succédané du café !

ARTICHAUT
(*Cynara cardunculus.*)

Grande plante vivace ou bisannuelle, native de la région méditerranéenne, n'ayant qu'un rôle secondaire dans

l'alimentation des coloniaux, à moins d'être cultivée dans des régions voisines de villes et à climats alternants, permettant à cette plante un repos de quelques mois. Si l'on est dans ces conditions, l'on peut tenter cette culture ; pour ce faire, il est nécessaire de recourir au semis, au moyen de graines reçues d'Europe et que l'on confie à la terre aux deux tiers de la saison sèche, en les semant en pépinière.

Lorsque, au début de la saison des pluies, les plants



Cl. Vilmorin.
Artichaut violet de venise.

sont assez forts, on les repique en place par deux ou trois, à 1 mètre en tous sens, en éliminant ceux qui sont épineux, car ils ont des tendances à revenir à l'état sauvage, et sont garnis d'épines.

Avant toute chose, le sol doit être fertile, travaillé profondément et fumé s'il y a lieu. La récolte commence aux deux tiers de la saison des pluies et se continue durant deux mois environ.

Les meilleures variétés d'artichauts que je puis recommander pour les pays chauds à climats tranchés, sont :

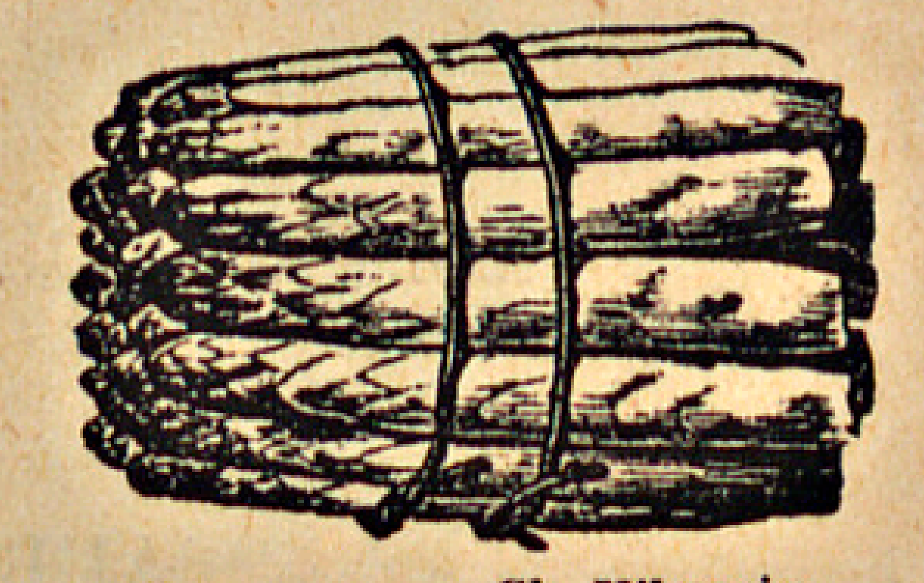
Artichaut vert et *violet de Provence*, qu'on mange très petits ; *violet de Camargue*, plus gros que le précédent ; *sucré de Gènes*, très volumineux ; *blanc du Roussillon*,

gros et bon ; *violet de Toscane* et *violet de Venise*, un peu plus volumineux que celui de *Provence ;* ils sont tous très résistants à la sécheresse ; le tout est de pouvoir s'en procurer des semences, les plants transportés au loin n'arrivant jamais en vie à destination.

Pour leur emploi culinaire, consulter mon livre *Nos Bons légumes.*

ASPERGE
(*Asparagus officinalis.*)

L'*asperge*, originaire de la région méditerranéenne, est un légume qui, de même que l'artichaut, n'est susceptible de végéter à peu près convenablement, que sous les climats à saisons bien tranchées ; néanmoins, les produits obtenus, même avec beaucoup de soins, sont toujours de qualité inférieure.


Cl. Vilmorin.
Asperge de Hollande.

En prenant quelques précautions pour l'emballage des griffes, on peut recevoir d'Europe des plants en bon état, pour ce faire, il est nécessaire de les ranger dans une caisse avec de la sciure de bois fine.

Il est facile de faire les plants soi-même, en semant des graines provenant de France. Le semis s'exécute clair, en pépinière, à mi-ombre, au début de la saison des pluies. Le repiquage se fait en place, l'année suivante, à la même époque, en lignes, en espaçant les plants à 1 mètre sur 0 m. 50, en sol plat et non, comme en Europe, dans des fosses, ce qui a du reste été reconnu comme défectueux, par les praticiens.

Terre légère, fertile, et tenue avec une propreté rigoureuse, au moyen de binages et de sarclages répétés.

La récolte commence la deuxième année, avec les plants venus d'Europe et la troisième année, des semis faits dans le pays ; elle pourra durer près de deux mois, en épargnant cependant quelques pousses, pour ne pas fatiguer les souches.

Afin d'obtenir des asperges (turions) bien blanches et succulentes, il convient de butter fortement les touffes avant le départ de la végétation.

Après la dessiccation des tiges conservées, on rabat les buttes, qui ne sont destinées qu'à obtenir des turions tendres, et on coupe les végétations sèches.

L'asperge vit peu dans les pays chauds, elle s'épuise rapidement, il est donc nécessaire de la renouveler tous les cinq ou six ans.

Pour ses usages culinaires, voir *Nos Bons Légumes.*

ASPERGE DU JAPON (*V. Oudo.*)

AUBERGINE
(*Solanum melongena.*)

Plante originaire de l'Asie Orientale, de la *famille des solanées,* répandue aujourd'hui dans le monde entier. Il en existe un grand nombre de variétés, qui porte sur la forme, la grosseur et aussi la couleur des fruits ; leur saveur à toutes est identique.



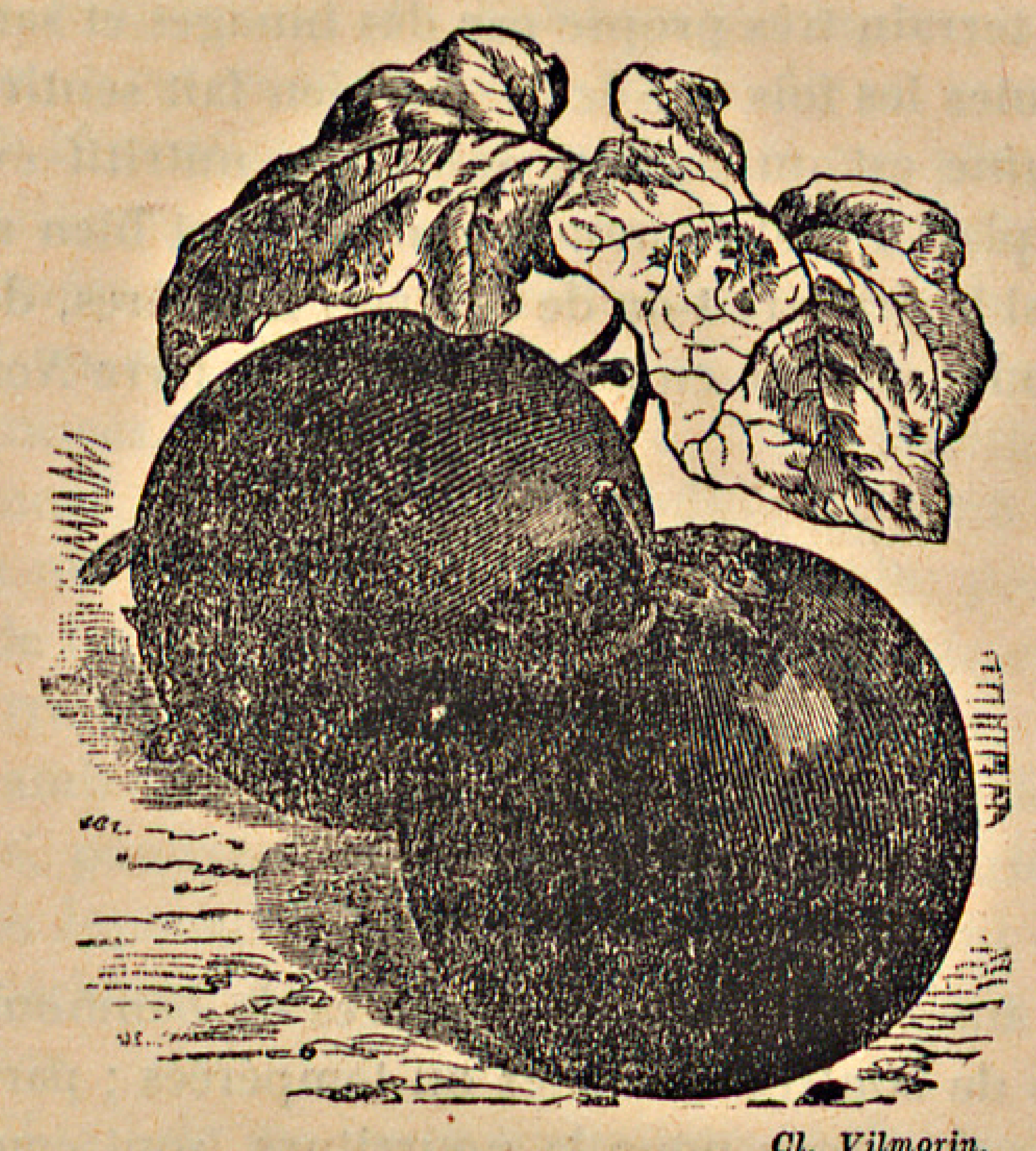
Cl. Vilmorin.
Aubergine violette longue.

Les meilleures variétés, celles que l'on doit préférer dans toutes les régions du Globe, sont les suivantes :

Violette longue et *ronde,* ce sont les plus recherchées, quoique l'on en possède diverses autres formes, remarquables par leur taille et la grosseur des fruits :

Noire de Pékin, monstrueuse des Antilles, ronde géante du Japon, presque sans graines, blanche de Chine, noire de Nubie, monstrueuse de New-York, etc.

La culture de l'aubergine est très recommandée dans tous les pays ; quoique vivace, il y a intérêt à traiter cette



Cl. Vilmorin.

Aubergine ronde de Chine.

plante comme annuelle, les fruits n'en étant que plus beaux.

Il faut donc renouveler le semis chaque année, à la fin de la saison des pluies, de telle sorte que les plants soient bons à être repiqués au début de la saison sèche.

Le semis se fait en pépinière ; on met les jeunes sujets en place à 0 m. 60 sur des rangs espacés de 0 m. 80 à 1 mètre. Le sol que réclame l'aubergine sera choisi parmi le plus léger et le plus fertile. Après la plantation, faite sur une rigole d'arrosages, il est indispensable de l'irriguer, pour en assurer la reprise.

Les plants, en s'allongeant, exigent des tuteurs, que

le poids de leurs fruits feraient se coucher s'ils n'étaient soutenus.

Pour obtenir de gros produits, on ne laisse subsister sur chaque pied que quatre ou six fruits, en ayant soin de supprimer toutes les petites ramifications latérales.

Tenir le terrain très propre par des binages et sarclages répétés, toutes les fois que le besoin s'en fait sentir.

L'*aubergine* est un légume sain, peu nutritif évidemment, qui plaît à tout le monde quand il est bien accommodé, aussi le prépare-t-on de diverses manières, dont on peut se rendre compte en consultant mon livre *Nos Bons Légumes*.

BALISIER (*V. Canna.*)

BAMBOU
(*Bambusa.*)

Il existe un grand nombre d'espèces de *bambous*, tous originaires de contrées chaudes ou tempérées ; parmi ces derniers, seuls admis pour la nourriture, sont ceux provenant de la Chine et du Japon, où ils sont cultivés sur une grande échelle pour l'approvisionnement des marchés ; ils sont servis sur les tables les plus délicates. Il y en a qui produisent de très gros turions ; ceux-ci constituent un légume recherché, excellent et assez nutritif. Je ne saurais trop insister sur leur valeur et en recommander la culture sous toutes les latitudes, sans exclure cependant les espèces ligneuses, si utiles aux coloniaux. Dans *Le Potager d'un curieux*, MM. Pailleux et Bois, parlant de la culture du bambou, disent :

« Après la plantation, il faut au moins trois ans, avant d'avoir des pousses qui vaillent la peine d'être mangées. On ne coupe jamais toutes les tiges, seulement on éclaircit, en hiver, les tiges vieilles, en ôtant toujours les plus

faibles et l'on prend, comme légume, la moitié ou les trois quarts des jeunes pousses, en ménageant les plus grosses pour fortifier la plante, qu'on fume du reste très abondamment chaque année, à la surface et avec du fumier de cheval.

« La préparation du bambou au Japon est des plus simples ; c'est en avril qu'on les récolte ; il y en a qui ont de 12 à 15 centimètres de diamètre et qui pèsent souvent deux kilogrammes. On les dépouille des gaines dont elles sont armées ; le reste a alors la consistance du fond d'*artichaut* ou de la racine du *cardon*. On découpe en tranches minces, on fait blanchir à l'eau bouillante, salée légèrement, puis on accommode avec une sauce de *choyou* ou *soja ;* mais il serait préférable, pour l'Européen, de les préparer comme le *cardon* ou le *céleri*, avec du beurre ou du jus de viande. »

Le bambou croissant partout, dans toutes les régions chaudes, pourquoi ne pas profiter de l'expérience séculaire des Japonais ? C'est un légume abondant et de qualité supérieure, de plus sa valeur nutritive n'est pas à dédaigner.

Il suffirait de quelques irrigations et de quelques buttages, pour l'obtenir dans les meilleures conditions.

Les espèces de bambous que l'on doit préférer pour l'usage culinaire sont : *bambusa mitis* ou *edulis*, du Japon ; *bambusa aurea*, de la Chine, où ils sont en grande faveur, parce que leurs turions, s'ils sont bien traités, sont toujours tendres et de saveur agréable.

BASELLE

(*Basella alba.*)

Épinard blanc de Malabar. Originaire des Indes Orientales, cette plante sarmenteuse, annuelle, haute de 1 m. 50 à 2 mètres, porte des feuilles très larges, utilisées

comme légumes ; celui-ci forme un aliment d'excellente qualité.

Cette espèce de *chénopodée* est recommandable sous tous les rapports, tant par son étonnante vigueur que par sa grande production, surtout si elle a rencontré le milieu et le sol qui lui conviennent.

Semée en place au début de la saison sèche, sur une ou plusieurs rigoles d'arrosages, en sol léger, bien fumé, en rayons espacés de 0 m. 50 ou plus, les graines répandues très clair, d'une levée rapide, émettent des plants robustes, qui ne tardent pas à produire des tiges, qui exigent des rames qu'il ne faut pas négliger de leur donner au plus tôt, car elles sont très fragiles.

Dès que les feuilles sont complètement développées, la cueillette commence. On les enlève une à une et on les prépare de même que les épinards qu'ils suppléent.

Si la récolte est faite soigneusement, la plantation dure tout l'été, pour ainsi dire sans arrêt.

On mange la *baselle* préparée de différentes façons, comme il est dit pour l'épinard de nos jardins, et ce légume indien est hautement apprécié.

BASILIC
(*Ocimum basilicum.*)


Cl. Vilmorin.
Basilic fin vert.

Plante annuelle ou bisannuelle de la *famille des labiées*, des Indes Orientales, haute de 0 m. 30 à 0 m. 50 et plus, suivant les variétés, dont le nombre est assez grand.

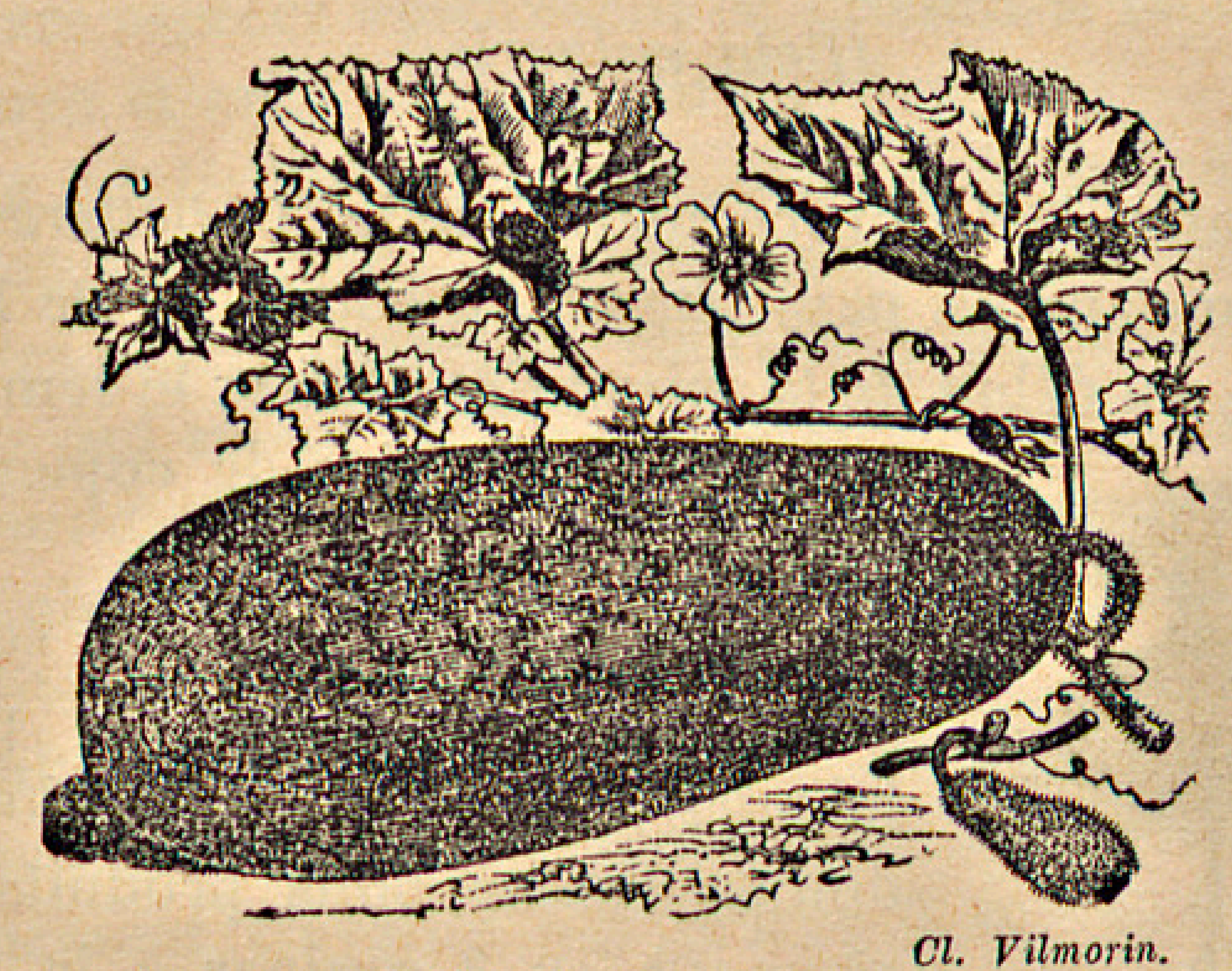
Toutes les parties de ce végétal sont aromatiques ; il sert principalement de condiment.

On sème le *basilic* en pépinière,

au début de la saison sèche, à mi-ombre ; on repique les plants en rayons, sur des rigoles d'arrosages, à 0 m. 30 ou 0 m. 50, sur 0 m. 40 ou 0 m. 70 d'espacement ; ce charmant végétal ne résisterait pas à la sécheresse absolue ; il lui faut une assez forte dose de chaleur pour végéter parfaitement, de plus le basilic demande beaucoup d'eau.

BENINCASA
(*Benincasa cerifera.*)

Plante annuelle, de la *famille des Cucurbitacées*, originaire de l'Inde et de la Chine. Tiges sarmenteuses ou



Cl. Vilmorin.

Benincasa cerifera.

rampantes, longues de 2 mètres, courant sur le sol, qu'elles couvrent rapidement. La peau du fruit est enveloppée d'une sorte d'efflorescence résineuse-cireuse ; il atteint une longueur de 0 m. 40 environ, sur 0 m. 12 de diamètre.

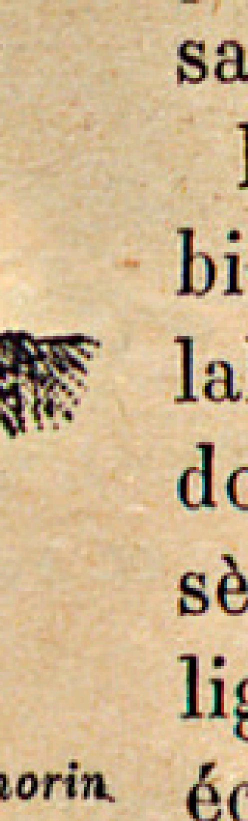
Le semis se fait en place, au début de la saison sèche, le long d'une rigole d'arrosages, par 4 ou 5 graines, sur des trous, au préalable remplis de fumier décomposé. On ne laisse que deux plants par poquet, les plus vigou-

reux ; lorsque ceux-ci sont bien développés, on pince la tête sur la troisième ou quatrième feuille, de manière à obtenir un plus grand nombre de ramifications ; la fructification est ainsi plus précoce, et l'on obtient en même temps un nombre de fruits plus grand ; quelques irrigations, données à propos, soutiennent la production.

Le fruit du *benincasa* se consomme comme le *concombre* ou la *courge*, selon son plus ou moins grand développement. La chair en est légère, un peu farineuse, lorsqu'il est complètement mûr, et il se conserve plusieurs mois sans s'altérer.

BETTERAVE
(*Beta vulgaris.*)

Originaire de l'Europe méridionale, la *betterave* vient assez bien dans les pays chauds, à condition de la semer sur place, au début *de la saison des pluies ;* le semis d'été, peu pratiqué, exige de copieux arrosages par irrigations.



Cl. Vilmorin.
Betterave plate d'Égypte.

Il faut à cette plante un sol léger, bien fumé allégé par de profonds labours ; dans ces conditions, elle donne d'assez bons produits. On la sème (2 ou 3 graines à la fois) en lignes espacées de 0 m. 60, en poquets, écartés de 0 m. 30 ou 0 m. 40 ; on bine, on sarcle et lorsque les plants sont assez forts, on n'en conserve qu'un seul à chaque emplacement.

Les meilleures variétés de betteraves pour les régions chaudes sont :

B. plate d'Égypte, plate de Bassano, grosse rouge, longue noire, crapaudine, etc.

On mange la *betterave* de diverses façons.

CANNA
(*Canna Indica.*)

Les canna ou balisiers, de la *famille des Scitaminées*, sont des plantes herbacées, rhizomateuses, indigènes de plusieurs contrées de l'Amérique du Sud, des Indes, de l'Afrique, etc. La racine produit une sorte de fécule légère saine et nutritive connue sous le nom de *Tolomane*, farine analogue à l'*arrow root*.

Diverses espèces fournissent ce produit si recherché en Angleterre et en Amérique du Nord :

Canna edulis ou comestible, *discolor*, *indica*, *achiras*, *paniculata*, *gigantea*, *coccinea*, *flaccida*, *glauca*, etc. ; en réalité les quatre premiers, étant les plus productifs, sont les seuls qui soient cultivés en grand pour l'industrie.

Le *canna edulis* est, de tous, le plus apprécié, car il fournit abondamment des turions de la grosseur du bras, de qualité supérieure et riches en fécule.

La culture des diverses espèces de canna est absolument semblable pour toutes, savoir : sol fertile et léger, profondément travaillé (au moins 0 m. 40), copieusement fumé avec des fumiers décomposés, irrigations fréquentes.

La multiplication s'opère par semis et par éclats de rhizomes : le premier se fait en pépinière, le second directement en place.

Le semis ayant eu lieu à la fin de la saison des pluies, on repique les plants dès qu'ils ont 4 à 5 bonnes feuilles en place, sur des rigoles d'arrosages distantes de 1 m. 50, les sujets à 1 mètre sur les lignes.

On agit de même avec les fragments de rhizomes, qui sont plantés aux mêmes distances ; ce genre de multipli-

cation doit être préféré, étant plus expéditif. Dans les deux cas, la reprise est très rapide et, bientôt le champ planté, se couvre d'une végétation superbe et vigoureuse.

La récolte commence six ou huit mois plus tard, en totalité ou en partie, suivant l'emploi que l'on en veut faire. On mange la racine à demi-formée comme légume ; pour la fécule il est indispensable qu'elle soit complètement mûre.

Le canna, comme légume, se prépare de plusieurs façons, sa saveur fine en fait un mets délectable, léger, nutritif. Après avoir été débarrassé de la pellicule qui l'enveloppe, le rhizome est plongé dans l'eau bouillante légèrement salée ; il suffit de peu de temps pour qu'il soit cuit à point ; on le retire alors de l'eau et on le laisse égoutter sur une passoire ou sur une serviette. Au moment de l'emploi, on coupe le légume en rondelles et on l'assaisonne selon son goût : au gras, dans du jus de viande, frit au beurre, en sauce blanche ou à la poulette, en purée, en beignets, etc.

Pour en retirer de l'*arrow-root*, on traite industriellement les rhizomes bien mûrs.

Jusqu'à présent c'est l'Angleterre et l'Amérique qui en font la plus grande consommation ; quand donc en France comprendra-t-on la valeur de cette *scitaminée* si utile, pour la nutrition des enfants et des vieillards principalement.

CAPUCINE TUBÉREUSE
(*Tropœolum tuberosum.*)

Cette plante tubéreuse, sarmenteuse de l'Amérique méridionale, donne des racines excellentes qui pourraient, étant préparées comme on le fait dans toute

l'Amérique du Sud, être admises sur les meilleures tables, en tant que friandise.

Si on en fait sécher les tubercules à l'instar de nos pruneaux, ils sont sucrés et exquis ; on les fait aussi bouillir puis geler ; sous cette forme ils sont croquants et très agréables à manger ; la capucine tubéreuse est alors fort appréciée[1]. Non préparés, ainsi que je viens de le dire, ils sont acides.

La culture de cette plante est aussi aisée que celle de la pomme de terre. On en confie les tubercules à la pleine terre, au début de la saison des pluies, à 0 m. 60 sur 0 m. 30, en munissant chaque pied d'une rame solidement fichée dans le sol, ou bien on laisse courir les tiges par terre, en ayant soin de la tenir très propre, par des binages et des sarclages. Le premier procédé est préférable. L'arrachage a lieu quand la verdure commence à jaunir.



Cl. Vilmorin.
Capucine tubéreuse.

Il existe plusieurs sortes de *tropœolum* ou *Capucines tubéreuses*, aussi bien dans les Andes de l'équateur, qu'au Chili et au Pérou ; *Tropœolum polyphyllum*, *edule*, *sessili florum macrorrhyzum* ont des racines d'une grosseur supérieure aux précédentes ; j'en ai possédé jadis une espèce provenant des Andes de Bogota, aux tubercules d'une belle teinte vert-jaune, d'excellente qualité et de grande production, même sous les climats de Paris.

1. *Potager d'un curieux, Paris.*

CARDON
(*Cynara cardunculus.*)

On trouve cette plante à l'état sauvage dans toute la région méditerranéenne ; elle se rapproche comme aspect de l'*artichaut ;* sa culture est bien plus facile dans les pays tropicaux, car il ne s'agit pas d'en obtenir des capitules mais des côtes et des feuilles. Le cardon doit être considéré comme annuel et traité en conséquence.


Cl. Vilmorin.
Cardon plein inerme.

Le semis, fait en pépinière, se developpe rapidement ; le repiquage n'est pas toujours d'une réussite parfaite, aussi est-il préférable de semer les graines directement en place, à condition que le terrain soit meuble et largement fumé.

C'est au début de la saison des pluies que l'on procède au semis sur place ; dans ce cas, on le fait en poquets distants de 1 m. 50 entre les lignes et un mètre sur celles-ci, en y déposant 3 ou 4 graines, peu enterrées. Quand les plants sont bien développés, on enlève ceux en trop, ne conservant que le plus robuste. On bine autour des plantes, puis au bout de quelques jours on travaille toute la plantation, afin de détruire la mauvaise herbe, car il est indispensable que le terrain soit bien propre et exempt de végétation adventive. En peu de temps, les cardons prennent une ampleur extraordinaire.

Lorsque cette plante est parvenue à son complet developpment, il faut songer à son étiolement, sans lequel il n'est pas mangeable. A cet effet, on relève toutes les feuilles, en les réunissant ensemble au moyen de liens, puis on entoure la plante du haut en bas avec de la paille longue ou des nattes, ce qui les prive complètement

du contact du jour et les fait blanchir. Deux ou trois semaines plus tard, on les livre à la consommation ; cependant, on ne fait étioler les cardons qu'au fur et à mesure des besoins.

Les meilleures variétés de ce légume de choix sont : *Cardon plein inerme*, très grand et sans épines ; *cardon d'Espagne*, *cardon blanc d'ivoire*, légèrement épineux ; *cardon puvis*, absolument inerme, etc.

Le cardon est un légume excellent, très sain et recherché, qui se mange de plusieurs façons : au jus, à la moelle, etc.

CAROTTE
(*Daucus carotta.*)

Originaire de notre France, cette ombellifère, après des siècles de perfectionnements, est devenue la source de grands revenus pour nos agriculteurs et maraîchers. La carotte donne du reste d'assez bons résultats dans les régions intertropicales, mais elle produirait mieux, si l'on y cultivait surtout les variétés dites à forcer, en Europe ; telles sont : *carotte grelot* ou *Parisienne*, à châssis ; *carotte demi-longue de Hollande* ou de *Croissy* ; ce sont les deux meilleures.



Carotte rouge très courte à châssis.

La culture de ce légume est aussi simple dans les pays chauds qu'en Europe ; pour ce faire, il faut que le sol soit léger, riche en *engrais consommé* — c'est indispensable — bien divisé par des labours soignés. — Le fumier frais devant être écarté, car il fait bifurquer les carottes et même se diviser.

Le terrain étant parfaitement préparé, comme je l'ai dit, on sème en place, en planches larges de 1 m. 25, dès le début de la saison des pluies, en rayons espacés de 0 m. 30 ; le semis se fait aussi au commencement de la saison sèche, en planche creuse, facilement inondable.

Dans les deux cas les graines sont répandues clair, peu enterrées — 1 ou 2 centimètres — et si les plants sont trop drus, il faut les éclaircir largement, de manière à laisser entre chaque carotte 5 à 6 centimètres d'écartement ; on en profite aussi pour détruire les mauvaises herbes, de plus on bine avec la serfouette à dents, opération que l'on renouvelle toutes les fois que le besoin s'en fait sentir.

La récolte a lieu successivement et dure un mois ou deux.

Pour avoir de beaux produits, je conseille d'importer les graines de France, chaque année, celles récoltées dans les pays chauds ne produisant rien qui vaille. On obtient encore d'assez bons produits par le repiquage.

La carotte est un légume sain, assez nutritif, dont habituellement on fait grand cas dans les familles, où on les apprête de plusieurs manières.

CÉLERI

(*Apium graveolens.*)

Spontané aux Indes Orientales et en Afrique du Nord, le céleri, pas entièrement rustique dans les pays froids, végète assez bien dans les pays chauds où, comme partout, il est recherché.

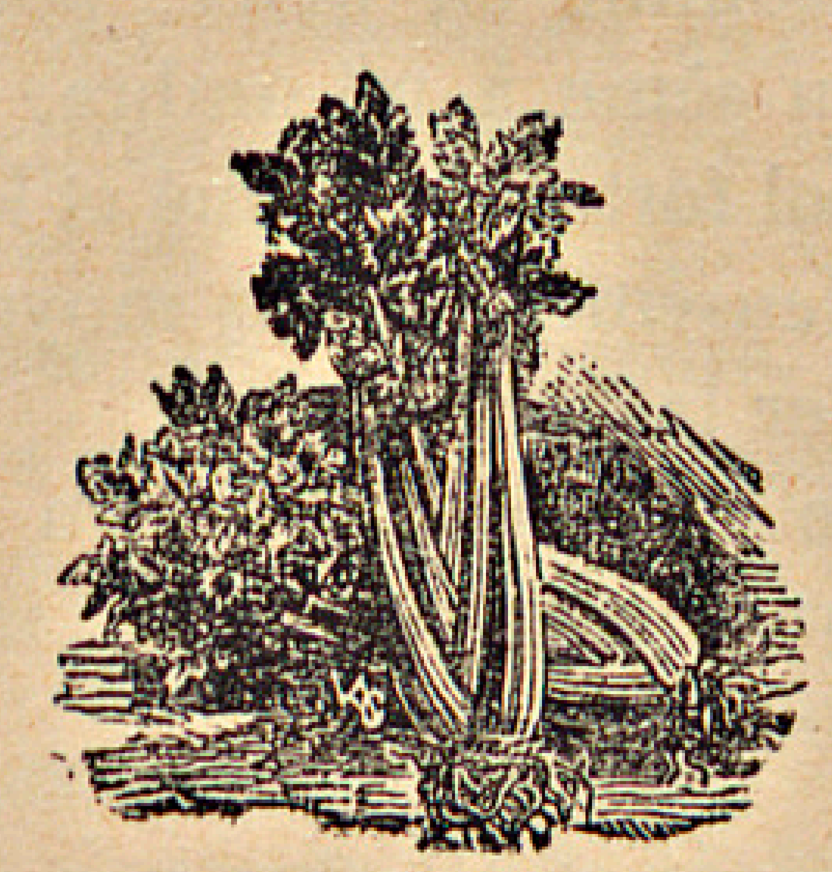
On sème le céleri en pépinière, à mi-ombre, en rayons espacés de 0 m. 15, très clair ; lorsque le plant atteint 0 m. 10 à 0 m. 15 de hauteur, on le repique définitivement en place, sur des rigoles d'arrosages, s'il s'agit de culture estivale, ou bien à plat, s'il est planté en saison

d'hiver. Pour ce faire, le sol doit être léger, très riche en humus, bien travaillé et divisé ; la plantation a lieu en lignes éloignées les unes des autres, de 0 m. 60 au moins et les plants repiqués à 0 m. 25.

En saison sèche, de copieuses irrigations sont indis-



Cl. Vilmorin.
Céleri pascal.



Cl. Vilmorin.
Céleri plein blanc à grosses côtes.

pensables, durant tout le cours de la végation. Dès que le légume est suffisamment développé on le fait blanchir, autrement dit *étioler*, pour cela, on le butte fortement en laissant émerger seulement les feuilles du sommet, ce qui rend le céleri tendre et succulent ; de même que pour le *cardon*, il faut deux ou trois semaines pour qu'il soit bien blanc et bon à être livré à la consommation.

Les variétés à préférer dans les régions chaudes sont : *Céleri plein blanc Chemin*, *plein blanc doré*, *géant Pascal d'Amérique*, *d'Arezzo*, très estimé en Italie, *plein blanc d'Amérique*, etc.

La préparation culinaire du céleri est très variée.

CERFEUIL
(*Scandix cerefolium.*)

Petite plante de la Russie Méridionale, qui concourt, pour une bonne part, à augmenter la saveur de certaines

préparations culinaires. C'est une plante condimentaire de grande valeur ; malheureusement, croissant si vite, qu'elle a en même temps le désagrément de monter rapidement à fleur.

Pour en avoir sans cesse, il est nécessaire d'en renouveler souvent le semis, tous les quinze jours au moins, en été comme en hiver, pour ne pas en manquer.

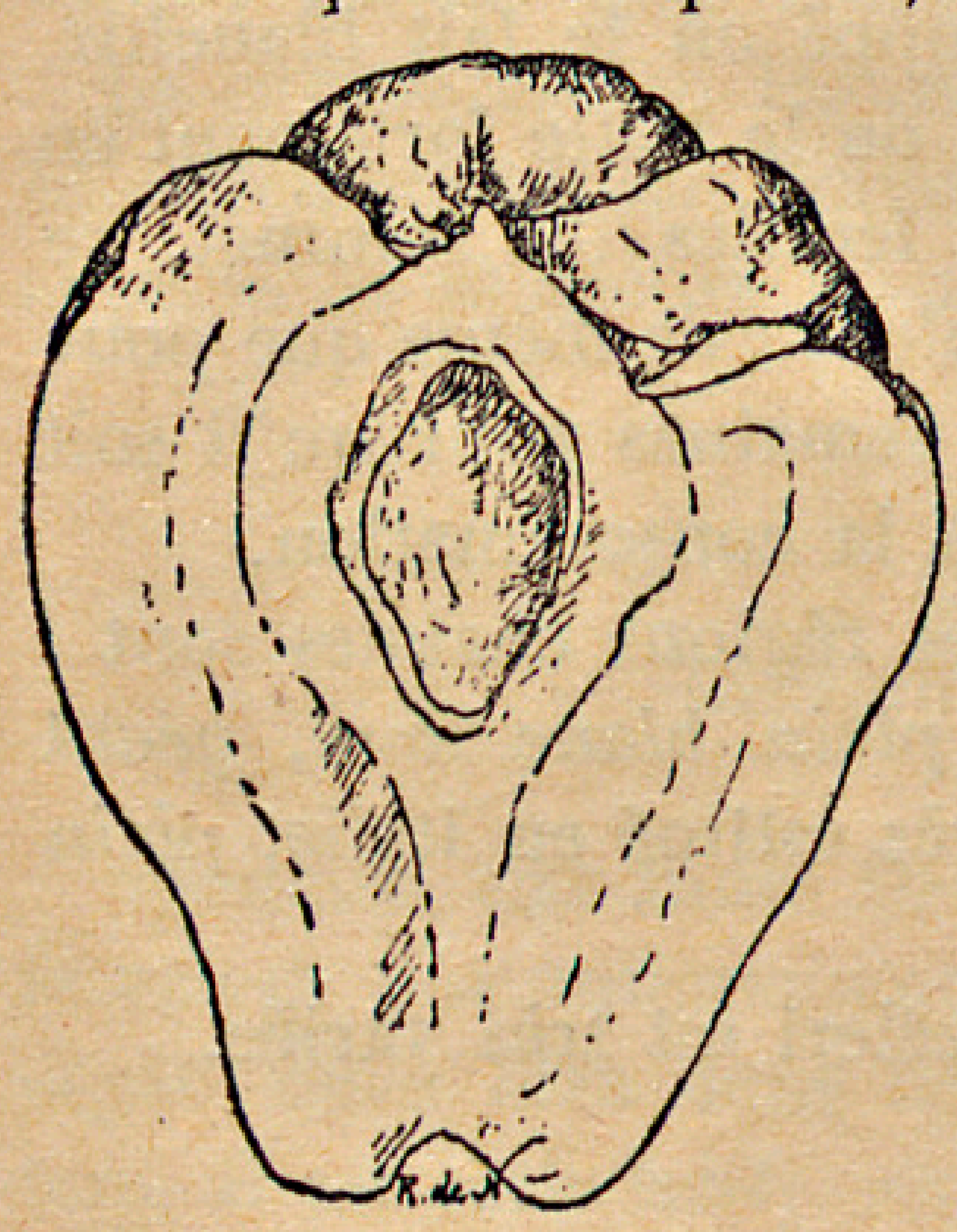
On sème à mi-ombre, en rayons espacés de 0 m. 25, en sol fortement fumé et léger ; l'on arrose ou l'on irrigue copieusement, seuls moyens de l'avoir tendre et d'en retarder la floraison.

Le cerfeuil sert à bon nombre d'usages : en potages, en omelette, mêlé aux salades, mais toujours finement haché.

CHAYOTTE

(*Sechium edule.*)

Cette précieuse plante, de la famille des *Cucurbitacées*, forme un des légumes les plus réputés de la zone sud-américaine ; elle est d'ailleurs répandue dans toutes les régions chaudes ou tempérées du Globe. Originaire du Mexique, son aire d'expansion fut d'abord les Indes orientales. Lors de la conquête du Mexique par les Espagnols, la *chayotte* formait, en tant que légume, la base de la nourriture des Astèques, Mayas et autres peuples de cette contrée.



Chayotte (coupe d'un fruit).

C'est une plante d'une grande importance alimentaire ; l'on a vu un seul pied fournir l'approvisionnement d'hiver d'une seule famille. Quand on connaîtra mieux la

valeur de la chayotte en Europe, il n'est pas douteux que sa consommation sera considérable, malgré les frais d'exportation des colonies, d'où il faudra la tirer : l'Afrique du Nord pourrait en être une grande productrice, son climat littoralien lui étant très favorable, ainsi que quelques autres parties de la région méditerranéenne.

La *chayotte*, qu'on nomme aussi *chouchoute* aux Antilles, *chocho* à la Jamaïque, *vegetable pear* (*poire végétale*) dans les colonies anglaises et en Amérique du Nord, est une plante vivace, grimpante, très vigoureuse, sarmenteuse comme la vigne. Elle s'est adaptée facilement à tous les climats, ayant une température douce, et cela malgré la routine des habitants, tant ses qualités ont été appréciées. Si la chayotte — prononcez chï o'ti — est bien cultivée, un seul pied peut pourvoir, je le répète, à la nourriture de toute une famille en hiver, sans que celle-ci se lasse de manger le fruit de ce végétal, qui est sain,. agréable et suffisamment nutritif pour compter dans l'alimentation.

Le sol dans lequel on plante la chayotte doit être léger, profond, bien travaillé, rendu fertile par les apports de fumier d'étables ou autres. Il faut aussi que le terrain soit bien perméable ; cependant cette plante est de culture aisée, dans n'importe lequel, pourvu qu'on lui donne de profondes façons.

Quand le terrain est prêt, on y pratique des trous circulaires de 0 m. 60 ou 0 m. 80, sur 0 m. 30 ou 0 m. 40 de profondeur, que l'on remplit de fumier décomposé, afin que les puissantes racines de la chayotte puissent s'y développer et y trouver la nourriture indispensable à sa nature vorace. On bouche ensuite le trou en tassant bien le fumier auparavant, après l'avoir recouvert de la terre qui en a été extraite ; au centre, au début de la saison sèche ou printemps, on plante un fruit entier (car il ne contient qu'une seule graine), qu'il ne faut pas dégager

de la chair qui l'entoure) le point d'attache dessus, en recouvrant de cinq ou six centimètres de sable de rivière ou de terre légère. On maintient le sol en bon état de propreté, par des binages, des sarclages, et l'on donne de copieuses irrigations.

En quelques jours, la température aidant, le fruit germe, végétant rapidement ; quatre mois après ou un peu plus tard, suivant le sol et le climat (la plante étant assez tardive), commence à fleurir et, bientôt, les fruits apparaissent en grande abondance, au point de surcharger ce végétal si extraordinairement prolifique, qu'il lui faut de solides perches pour supporter le poids de sa production qui se poursuit plusieurs mois.

Si la chayotte est cultivée commercialement, il est indispensable de lui procurer les soutiens en T, qui sont de toute nécessité ; ils sont très pratiques, car ces potences espacées de 8 à 10 mètres sont reliées entre elles, par des fils de fer galvanisés, placés à 0 m. 40 les uns des autres et rendus rigides par des tendeurs ; cinq rangées de fils sont nécessaires pour permettre d'y faire courir les tiges des plantes ; deux pieds sont placés entre deux potences, ils suffisent amplement pour la production désirée et pour tout couvrir ; on peut aussi les laisser courir sur le sol, comme toutes les courges.

Je l'ai dit, le meilleur engrais lors de la plantation, est celui des étables, mais comme la chayotte est très vigoureuse, sa voracité exige, de temps à autre, tous les huit jours, des arrosages au purin humain ou autre, ou un peu de nitrate de soude ou de sulfate d'ammoniaque, 50 grammes par pied, à l'entour et non contre la souche, afin de stimuler la végétation par un apport d'azote.

Les fruits se produisent par un, à l'insertion de chaque feuille (rarement par deux) et ceux-ci, autant que possible, ne doivent pas dépasser 500 grammes pour être de qualité parfaite à la consommation ; il faut les cueillir avant maturité complète. Pour la plantation future on les

laisse mûrir complètement sur le pied, quel que soit le poids du produit.

Il en existe un certain nombre de variétés, originaires pour la plupart du Guatémala, qui diffèrent par la grosseur et le coloris ; on en connaît qui dépassent un kilogramme ; certaines sont vertes, d'autres presque noires, ou blanc d'ivoire, plus ou moins lisses ou épineuses, presque toujours allongées ou en poire.

Les tiges sèches produisent une fibre solide, avec laquelle on confectionne des chapeaux, des paniers, des nattes, etc. ; cette matière pourrait certainement être utilisée industriellement ; enfin, le bétail est avide du feuillage, très nourrissant. J'ajoute que les grosses racines de la chayotte sont très riches en amidon.

L'analyse des fruits frais de cette plante donne, pour cent :

Eau	90,2
Proteïne	1,1
Graisse	0,2
Carbo-hydrate	7,5
Fibres	1,0
Total......	100 »

La valeur nutritive de ce légume est comparable à celle de la courge, mais sa saveur rappelle un peu le chou-fleur.

La chayotte se mange de diverses manières, après avoir été préalablement pelée, blanchie et coupée en morceaux : à la crème, assaisonnée au beurre, à la tomate, frite au beurre ou à l'huile, en sauce blanche ou à la poulette, farcie avec de la viande hachée, au gratin avec du fromage de gruyère ou de parmesan râpés, à l'étuvée, en salade, en pickles, etc., etc.

La chayotte devrait figurer au programme des cultures de tous les coloniaux, elle en vaut la peine, tant par sa finesse qui en fait un légume recherché, que par sa pro-

duction énorme, qui rend au centuple les quelques peines que l'on se donne.

Je ne saurais trop appuyer sur sa valeur marchande, surtout venant en saison d'hiver sur les marchés, époque où les légumes sont rares et chers.

Pour l'expédition au loin et l'emballage de ce produit agricole, le plus pratique est de procéder comme les Américains, en paniers ou caissettes de 6 à 12 fruits, qui arrivent toujours à bon port.

Les plants de chayottes sont parfois atteints, dans les régions chaudes et humides, par des maladies cryptogamiques, que l'on combat au moyen d'une solution de sulfate de cuivre à 1 0/0, ou de fleur de soufre en pulvérisation ; un ver attaque le fruit, on l'en préserve par de l'eau nicotinée à 5 0/0 ; un insecte ronge les feuilles, on l'écarte avec des aspersions d'arséniate de cuivre à 5 0/0. Par ces quelques soins, on reste maître de la situation. Dans les contrées sèches et chaudes, la chayotte reste indemne de ces parasites.

CHICORÉE ENDIVE

(*Cichorium endivia.*)

Plante native de la région méditerranéenne et du nord de l'Afrique, de la famille des *Composées;* elle a donné deux races : *chicorée scarole* et *chicorée frisée;* chacune d'elles a produit un grand nombre de variétés.

Cette plante réussit parfaitement sous les climats les plus chauds ; pour peu qu'on la cultive pendant la saison des pluies, on obtient des spécimens énormes. Si le sol qu'on lui donne est bien préparé par de bons labours et d'abondantes fumures, la qualité de ce légume ne laisse rien à désirer et est aussi parfaite que dans le nord de l'Europe.

On sème les chicorées, en pépinière, un peu ombragée,

à la fin de la saison sèche en rayons espacés de 15 centimètres, on repique au début de celle des pluies, 0 m. 40 sur 0 m. 60 ; il ne faut pas planter plus serré, les résultats seraient moins bons ; binages et sarclages sont indispensables.



Cl. Vilmorin.
Chicorée de Provence.

La récolte commence deux mois plus tard. Si on voulait obtenir cette salade en saison sèche, il faudrait la cultiver en rayons, avec irrigations fréquentes et à mi-ombre ; autrement les plants montent rapidement à graine.

Cl. Vilmorin.
Scarole blonde.

Quand les chicorées sont bien enveloppées, on relève les feuilles et on les serre fortement avec un lien de paille ou de raphia ; de plus, pour que le blanchiment soit très rapide, on relève un peu la terre à la base. Il faut environ trois semaines pour qu'on puisse consommer cette salade, qui est alors tendre et savoureuse.

Les meilleures variétés de chicorées scaroles sont : *en cornet*, *du Var*, *géante ou batavia*, etc. Chicorées frisées :

de *Provence*, *Impériale*, *Pancalière*, de *Louviers*, etc., on n'a que l'embarras du choix.

A noter qu'il faut renouveler chaque année les graines en France, celles produites aux colonies ne valant jamais rien.

Pour la préparation culinaire de ce légume, consulter *Nos Bons Légumes*.

CHOU CARAÏBE (*V. Xanthosoma.*)

CHOUX VERTS
(*Brassica oleracea.*)

Les choux, de la famille des Crucifères, déjà bien connus dans l'antiquité, se cultivent assez bien dans la zone intertropicale où ils donnent d'excellents résultats du-


Cl. Vilmorin.
Chou Cœur de Bœuf petit.


Cl. Vilmorin.
Chou Milan ordinaire.

rant la saison des pluies ; cultivés en été ils se couvrent de pucerons et sont immangeables.

Il est indispensable d'en pratiquer le semis un peu avant l'arrivée de l'hiver, dans le dernier mois de la saison sèche, de manière à avoir les plants au début de l'hiver.

Les meilleures variétés de choux verts pour les colonies sont :

Chou géant de Tacoronto, des Iles Canaries, donnant une énorme pomme, au sommet d'un tronc, haut d'un mètre, qu'il faut planter à un mètre en tous sens ; la réussite des suivants est moins assurée, mais ils donnent néanmoins de bons produits : *Chou cœur de bœuf*, de *Quarante jours*, *Joanet*, de *Vaugirard*, de *Schweinfurt*, *Quintal d'Auvergne*, *Quintal de Grèce ; Milan frisé gros* et *petit ; Chou-rave de Vienne, violet et blanc*, donnant une pomme renflée.

Le terrain destiné aux choux, doit être de bonne qualité, copieusement fumé et parfaitement labouré. On repique cette plante sur des lignes distantes de 0 m. 80 environ et à 0 m. 50 entre eux ; les choux-raves, à 0 m. 40 sur 0 m. 25, au plus. Binages et sarclages fréquents, pour que le sol soit constamment dépourvu de mauvaises herbes, seul moyen d'obtenir des produits de choix.

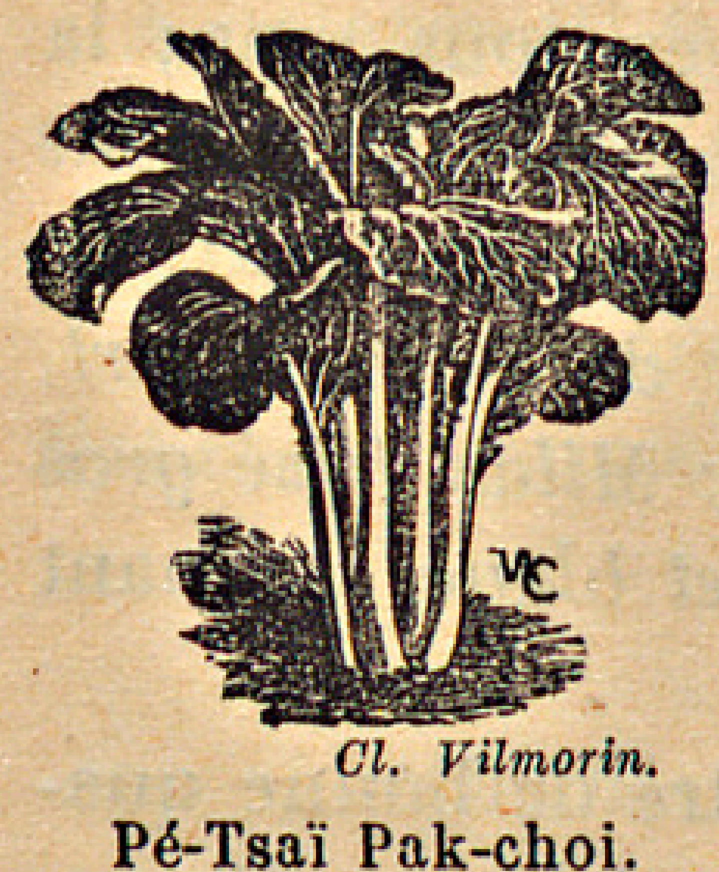
CHOU PÉ-TSAÏ
(*Brassica Chinensis.*)

Cette espèce de chou, propre à la Chine, n'en a ni la saveur, ni la forme ; elle a plutôt l'aspect d'une romaine gigantesque atteignant le poids de 4 à 5 kilogrammes, en l'espace de trois à quatre mois, suivant les variétés qui sont nombreuses : *Pé-Tsaï de Corée*, et *de Chefoo*, sont les deux plus volumineux.


Cl. Vilmorin.
Chou de Chine : Pé-Tsaï amélioré.

La culture de cet excellent légume, semblable à celle des choux verts est

aisée dans les régions intertropicales ; il suffit d'un sol bien fumé et travaillé, pour obtenir le maximum de rendement, particulièrement durant la saison des pluies, en agissant pour eux comme pour les choux verts et en les semant à la fin de l'été pour les repiquer en temps voulu.

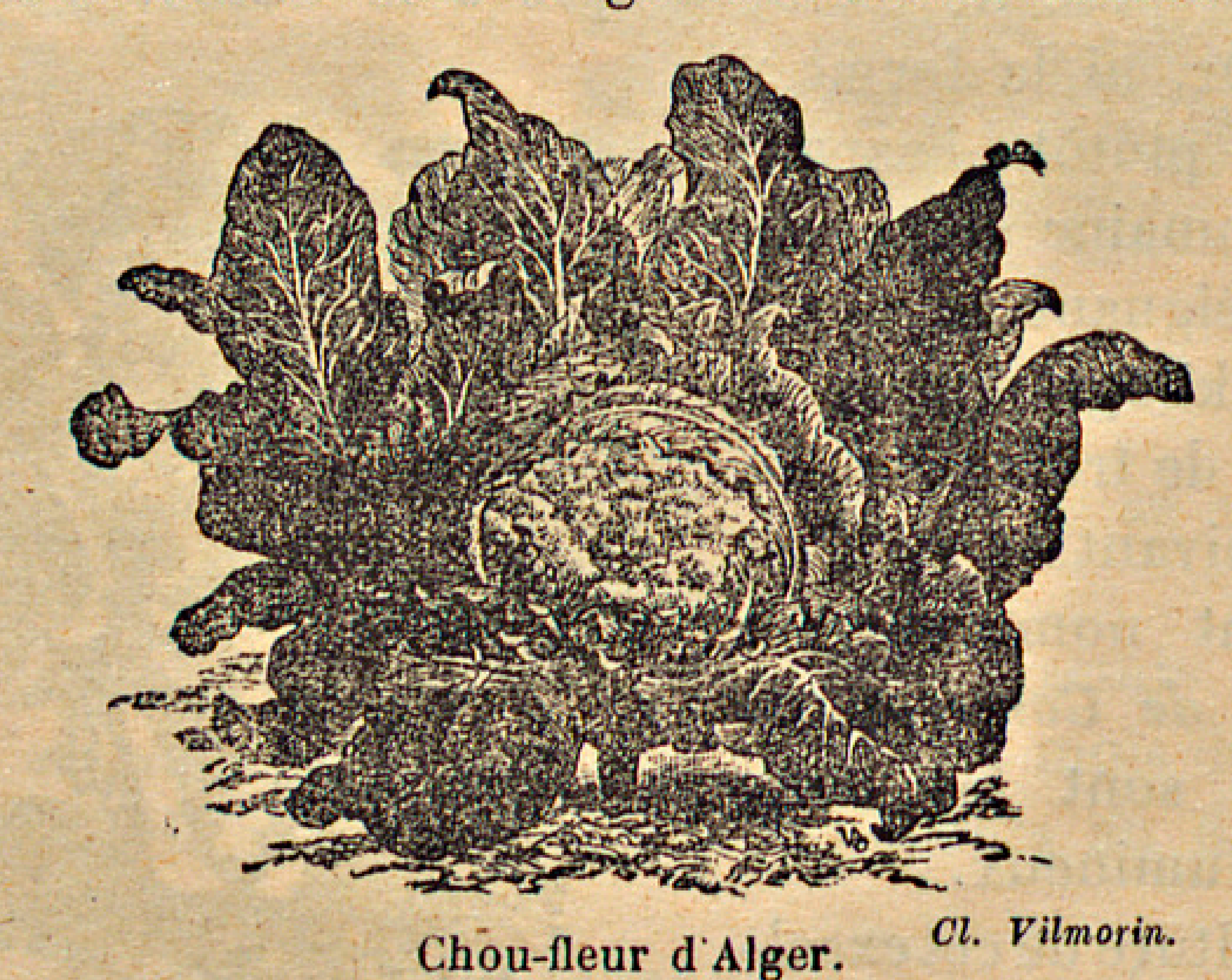


Cl. Vilmorin.
Pé-Tsaï Pak-choi.

La saveur du *Pé-Tsaï* confond les plus optimistes, car il convient aux estomacs réfractaires aux choux communs. Il se mange cru ou cuit : haché, comme l'épinard, le vert des feuilles est délicieux ; les grosses côtes bouillies, au gratin, saupoudrées de fromage de parmesan et de gruyère, forment un régal ; en ragoût avec du veau ou du gibier et le cœur en salade, fortement relevé de condiments, se disputent les suffrages des gourmets.

CHOU-FLEUR
(*Brassica oleracea var. botrytis.*)

Le chou-fleur se cultive également avec succès dans les



Chou-fleur d'Alger. *Cl. Vilmorin.*

pays chauds, à condition de le traiter avec soin, en choi-

sissant les variétés les plus hâtives. Plus que le chou vert, il réclame des fumures copieuses, un travail parfait du sol et surtout, si la saison des pluies est intermittente, d'abondantes irrigations, mais il est rare de faire ces dernières en hiver, la terre restant longtemps humide.

Même travail que pour le chou commun et, en trois ou quatre mois, on récolte déjà des pommes bien blanches et tendres. Le chou-fleur exige un espacement, en tous sens, de 0 m. 80.

Les variétés suivantes, sont les plus précoces : *chou-fleur d'Erfurt*, nain ; *Géant d'Asie*, *Métropole*, énorme ; *Maltais*, *Le Cerf* très précoce et exquis, etc.

Pour l'emploi culinaire des choux de toutes sortes, voir *Nos bons légumes*.

COQUERET (Voir *Alkékenge*.)

COLOCASIA (Voir *Xanthosoma*.)

CONCOMBRE
(*Cucumis sativus*.)

Plante rampante ou grimpante des Indes orientales, dont l'emploi culinaire est répandu dans le monde entier.

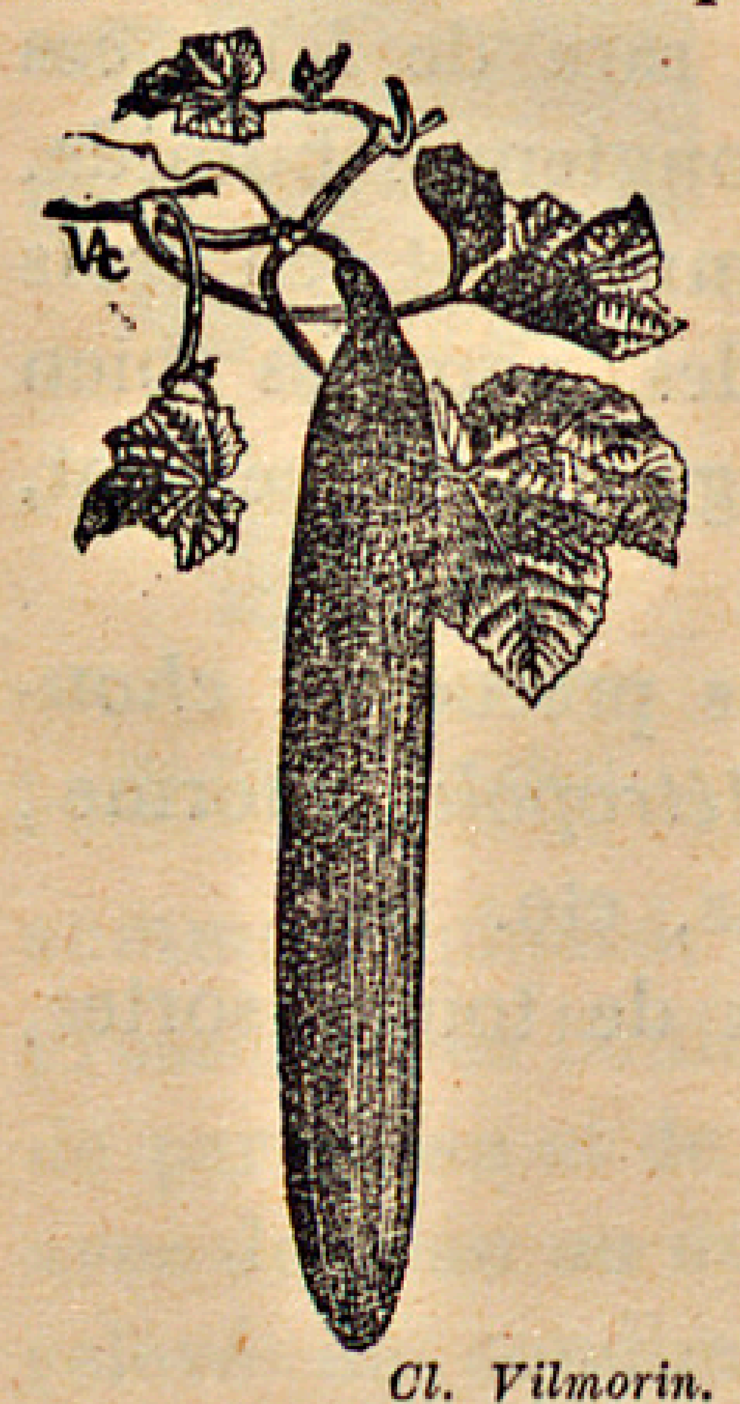


Cl. Vilmorin.
Concombre serpent.

C'est une ressource peu nutritive assurément, qui, néanmoins, rend des services comme hors-d'œuvre. Sa réussite est certaine dans tous les pays chauds.

Le concombre se sème en place comme le melon, au début de la saison sèche, à 1 m. 25 sur 1 mètre, en

mettant quatre à cinq graines au poquet, dans des trous de 0 m. 40 carré et de 0 m. 30 de profondeur, bourrés de fumier décomposé, en ouvrant sur le côté une rigole d'arrosage ; on comble ensuite avec de la terre fine et l'on place, au centre, les graines qui germent rapidement. Lorsque les plants sont bien développés, on supprime ceux qui sont en trop, en ne conservant que les deux plus vigoureux, dont on pince la tête au-dessus de la troisième feuille, ce qui oblige les plantes à émettre des branches latérales, tout en hâtant leur fructification, qui a lieu deux mois plus tard.



Cl. Vilmorin.

Concombre vert-long Rollisson.

Des arrosages copieux sont nécessaires, sans négliger les binages et les sarclages, si l'on veut obtenir une production parfaite et soutenue.

Les meilleures variétés de concombres sont : *Concombre vert long anglais, Rollisson's Telegraph, Vert serpent de Chine, Blanc long parisien, Géant du Chantung*, etc.

Le concombre se mange de plusieurs façons : Voir *Nos bons légumes.*

COURGES
(*Cucurbita.*)

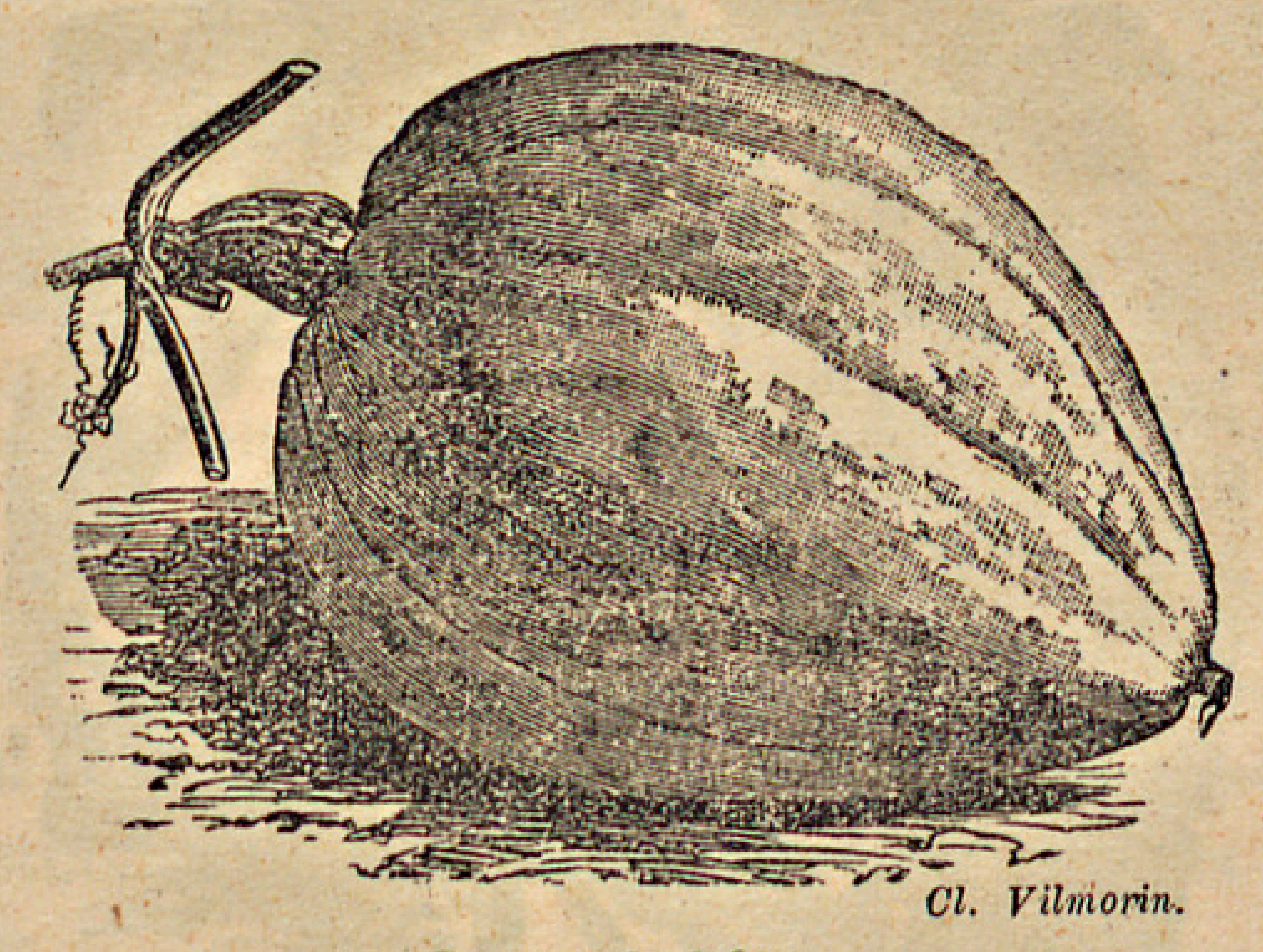
Plantes annuelles, d'origine indienne ou Sud-Américaine, très cultivées, dans toutes les régions du globe, appartenant à trois espèces botaniques — *Cucurbita maxima, Pepo* et *Moschata* — de facile propagation sous les latitudes les plus diverses.

Les courges sont grimpantes ou rampantes, munies

de vrilles, à tiges très longues, souples, tenaces, anguleuses et rudes ; les feuilles sont grandes, les fleurs jaunes énormes, les fruits longs ou ronds.

Leur végétation est excessivement rapide et avec de l'eau, sous les tropiques, leur production est ininterrompue, du début de la saison sèche, jusqu'à l'époque des pluies d'hiver.

Les courges se divisent en trois sections d'après Charles Naudin :



Cl. Vilmorin.

Courge de l'Ohio.

I. — *Cucurbita maxima* ou à très gros fruit ; les variétés qui en sont sorties, sont communément désignées sous le nom de *potirons*, savoir :

Potiron jaune gros, Mammouth, Rouge vif d'Étampes, Nicaise, Vert d'Espagne, Gris de Boulogne ; Courge marron, Brodée galeuse, Prolifique, Verte de Hubbard, Olive, de l'Ohio, de Portugal, Baleine, Turban, Giraumon de Chine, de Valparaiso, des Missions, de Valence, de Chypre, etc.

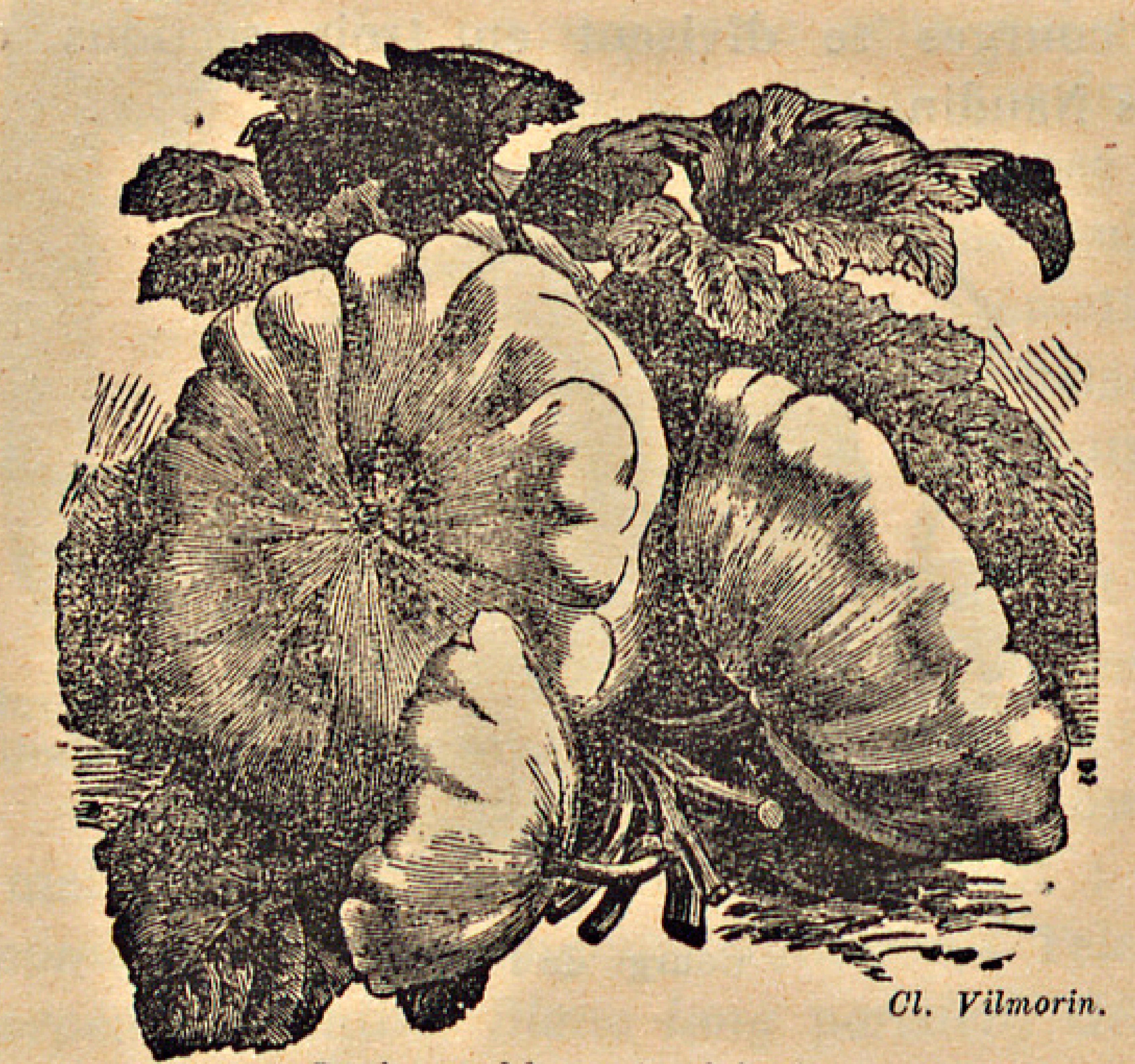
II. — *Cucurbita moschata ;* les fruits sont plus ou moins allongés, légèrement musqués ; les variétés suivantes sont celles qui donnent les meilleurs résultats sous les tropiques :

Courge pleine de Naples et sa variété *miniature, Porte-*

manteau hâtive, de *Mirepoix*, de *Yokohama*, *Melonette de Bordeaux*, *à la Violette du Midi*, etc.

III. — *Cucurbita pepo*, dont le fruit généralement allongé ou méplat, a donné naissance à une foule de races de réelle valeur pour les coloniaux :

Courge de Nubie, gigantesque, très pleine, délicieuse à chair rouge vif, *à la moelle*, *Sucrière du Brésil*, *des*



Patisson blanc Américain.

Patagons, *d'Italie*, *Courgeron de Genève*; *Citrouille de Touraine*, etc.

Dans ces races et leurs variétés, le colonial n'a que l'embarras du choix.

Pour obtenir de belles récoltes de ces plantes voraces, il convient de leur donner un sol aussi léger que possible, très meuble, parfaitement et abondamment fumé.

Les courges craignent les fortes pluies et l'humidité prolongée ; il est donc urgent de les cultiver plutôt en saison sèche, avec des irrigations fréquentes, et n'en effectuer le semis qu'à la fin des pluies d'hiver, de cette manière le résultat est certain.

On creuse des trous que l'on remplit de fumier décomposé, bien tassé, à 2 mètres en tous sens ; sur ces trous, comblés avec de la terre légère, on sème trois ou quatre graines au poquet, on ouvre une rigole d'arrosages le long des plantations et tout est dit.

En quelques jours, les semences germent ; dès que les



Cl. Vilmorin.
Potiron rouge vif d'Étampes.



Cl. Vilmorin.
Courge de Yokohama.

plants sont munis de deux feuilles, on supprime ceux en trop, n'en conservant que deux qui, lorsqu'ils ont quatre feuilles sont taillés sur trois yeux, c'est-à-dire qu'on retranche la tête, ce qui fait émettre deux ou trois branches.

Lorsque les fruits sont bien formés, au bout de quinze jours environ, on coupe les tiges à deux yeux au-dessus d'eux; cette opération empêche la déperdition de la sève et les fait grossir.

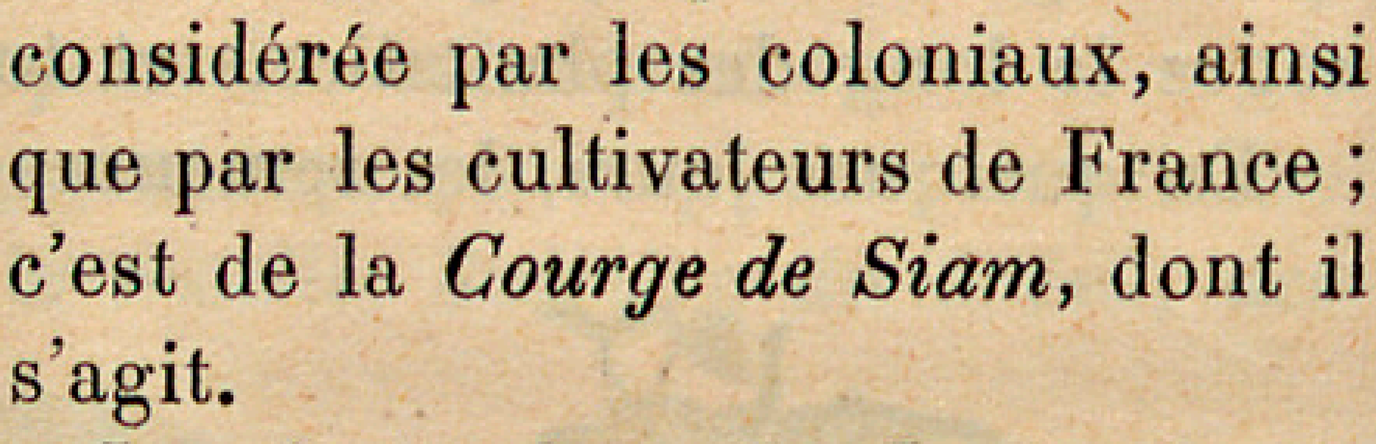


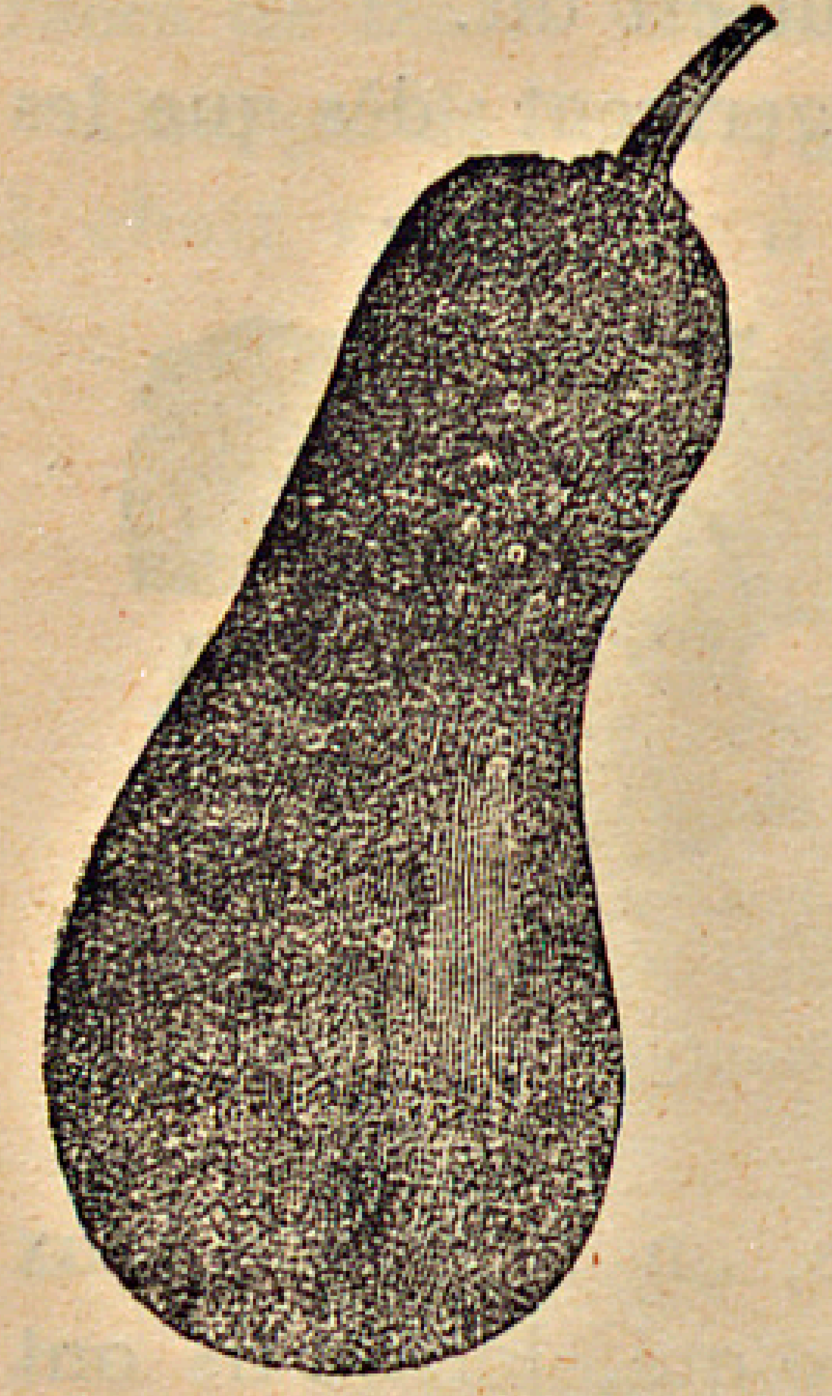
Cl. Vilmorin.
Courge de Siam.

Les courges ne sont pas un aliment nourrissant, néanmoins elles sont admises sur presque toutes les tables parce qu'elles varient assez agréablement nos mets.

Certaines variétés sont mangées à moitié formées ; dans ce cas elles donnent la *courgette* si populaire dans le Midi de la France ; quand leur maturité est complète on en confectionne des potages et autres plats. (Voir *Nos bons légumes.*)

Si l'on obtient une forte récolte de ce légume, elle sert à la nourriture du bétail qui en est friand et ainsi rien n'est perdu.

Parmi le genre *Cucurbita*, une espèce devrait être 
considérée par les coloniaux, ainsi que par les cultivateurs de France ; c'est de la *Courge de Siam,* dont il s'agit.


Cl. Vilmorin.
Courge pleine de Naples.

Les fruits de cette plante vigoureuse sont très appréciés des bovins, des porcs et des... amateurs de bonnes choses. Elle se cultive comme toutes les courges, mais sa production est sans égale : un seul pied donne sans effort vingt fruits, pesant 2 à 3 kilos, dont la longue conservation — parfois dix-huit mois sans s'altérer — forme une nourriture abondante et nutritive. Cette cucurbitacée est cultivée en grand, dans toutes les régions asiatiques, pour l'usage que j'indique. Sa chair blanche fournit une choucroute parfaite et un élément de dessert connu en Amérique du Sud, sous le nom de *Cabella de Angel* ou *Courge cheveu d'Ange,* sous forme de confitures exquises et de plats succulents. (Voir *Nos bons légumes.*)

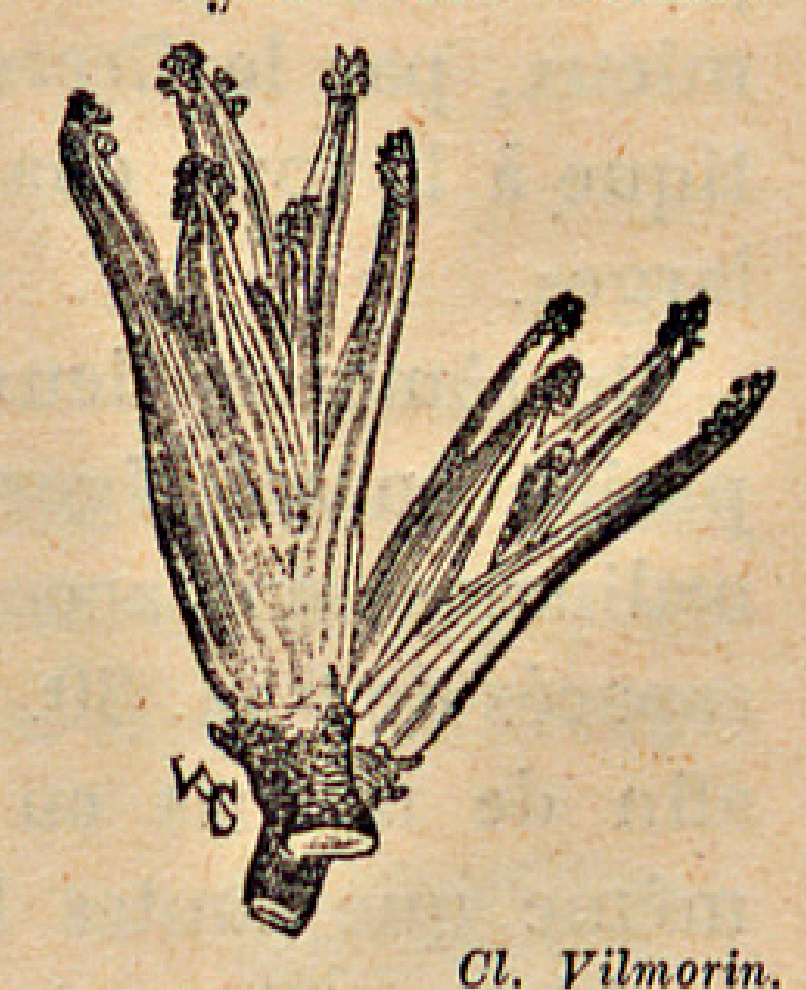
CRAMBÉ
(*Crambe maritima.*)

Indigène de France, vivace, cette forte plante, appelée *Chou marin* ou *Crambé,* appartient à la *famille des Crucifères ;* ses feuilles sont amples, épaisses et rigides. Ce légume très apprécié des Anglais est peu cultivé en France. Pour l'obtenir bon, il est de toute nécessité de le faire étioler à l'instar du *cardon* ou du *céleri.* Sa sa-

veur dérive du chou-fleur. Il viendrait parfaitement dans les régions chaudes, pendant la saison des pluies.

Multiplication de graines, en pépinière, ou d'éclats, si l'on en possède de vieux pieds.

Lorsque les plants sont assez forts — ayant été semés à la fin de l'été — on les repique au début de la saison des pluies, on entretient le sol propre et ils donnent, la deuxième année, des côtes larges et bien blanches, si elles sont soumises à l'étiolage ; sans cette précaution ce légume excellent est immangeable. On espace les plants à 0 m. 80 en tous sens, en sol fortement fumé et léger, des apports d'engrais potassiques ou de cendres de bois, lui sont on ne peut plus favorables.



Cl. Vilmorin.
Crambé maritime.

Pour faire étioler les plants, la deuxième année au début de la saison des pluies, on butte fortement les touffes, ou bien, l'on amoncelle dessus une bonne épaisseur de fumier à demi-consommé, ou des feuilles mortes ; au bout d'un mois, la récolte commence et l'on cueille les jets, alors tendres et blancs, qui se consomment de diverses façons, comme les choux-fleurs. (Voir *Nos bons légumes.*)

CRESSONS

(*Sysimbrium* et *Lepidium.*)

On possède les *Cressons de fontaine*, *Alénois*, tous deux de l'Europe et le *Cresson d'Australie.*

Le premier se cultive avec succès sous tous les climats chauds, pourvu que l'on ait à sa disposition un petit cours d'eau courante ou un ruisselet ombrés, on est certain de pouvoir le récolter ; mais l'ombrage lui est indispensable. On sème alors, les graines venues d'Europe, sur les bords et, en peu de temps, l'on obtient

une salade qui, aux colonies comme en Europe, est d'un usage très salutaire ; c'est un antiscorbutique de premier ordre.

Si l'on n'est pas dans les conditions ci-dessus, on remplace le *Cresson de fontaine*, par le *Cresson alénois* ou mieux, par le *Cresson d'Australie*, plus fin et plus rustique à la forte chaleur, dont les feuilles sont aussi plus larges.

On sème ces deux derniers, au début de la saison des pluies, en sol léger et fertile, en lui donnant les façons ordinairement accordées à tous les légumes ; en rayons espacés de 0 m. 30. On renouvelle le semis tous les mois, afin de ne pas en interrompre la production, car de même que toutes les *Crucifères*, ces cressons montent rapidement à graines.

Ces petits légumes fournissent d'excellentes salades, très recherchées aussi comme accompagnement aux viandes, gibier, etc. ; de plus, on les emploie en guise d'épinard.

DOLIQUE (Voir *Haricot Dolique*.)

ÉCHALOTE
(*Allium ascalonium*.)


Cl. Vilmorin.
Échalotte ordinaire.

La culture de l'*échalotte*, dans les pays chauds, est assez aléatoire, néanmoins elle peut être tentée, en utilisant les conseils que je donne pour celle de l'ail. Cette *liliacée* forme un condiment apprécié, qu'il est possible de

remplacer, au besoin, par l'*Ognon Catawissa, de Chine* qui en possède la saveur agréable, et par *l'Échalote hybride géante de Saint-Valéry*, qui est énorme.

ÉPINARD
(*Spinacia oleracea.*)

Légume intéressant de la famille des Chénopodiacées, de l'Asie centrale, introduit et cultivé en Europe, depuis fort longtemps, mais pour ainsi dire incultivable dans les régions intertropicales ; il monte si rapidement à graines, que c'en est désespérant.

Je n'en parle donc que pour en rappeler la valeur culinaire.


Cl. Vilmorin.
Épinard lent à monter.

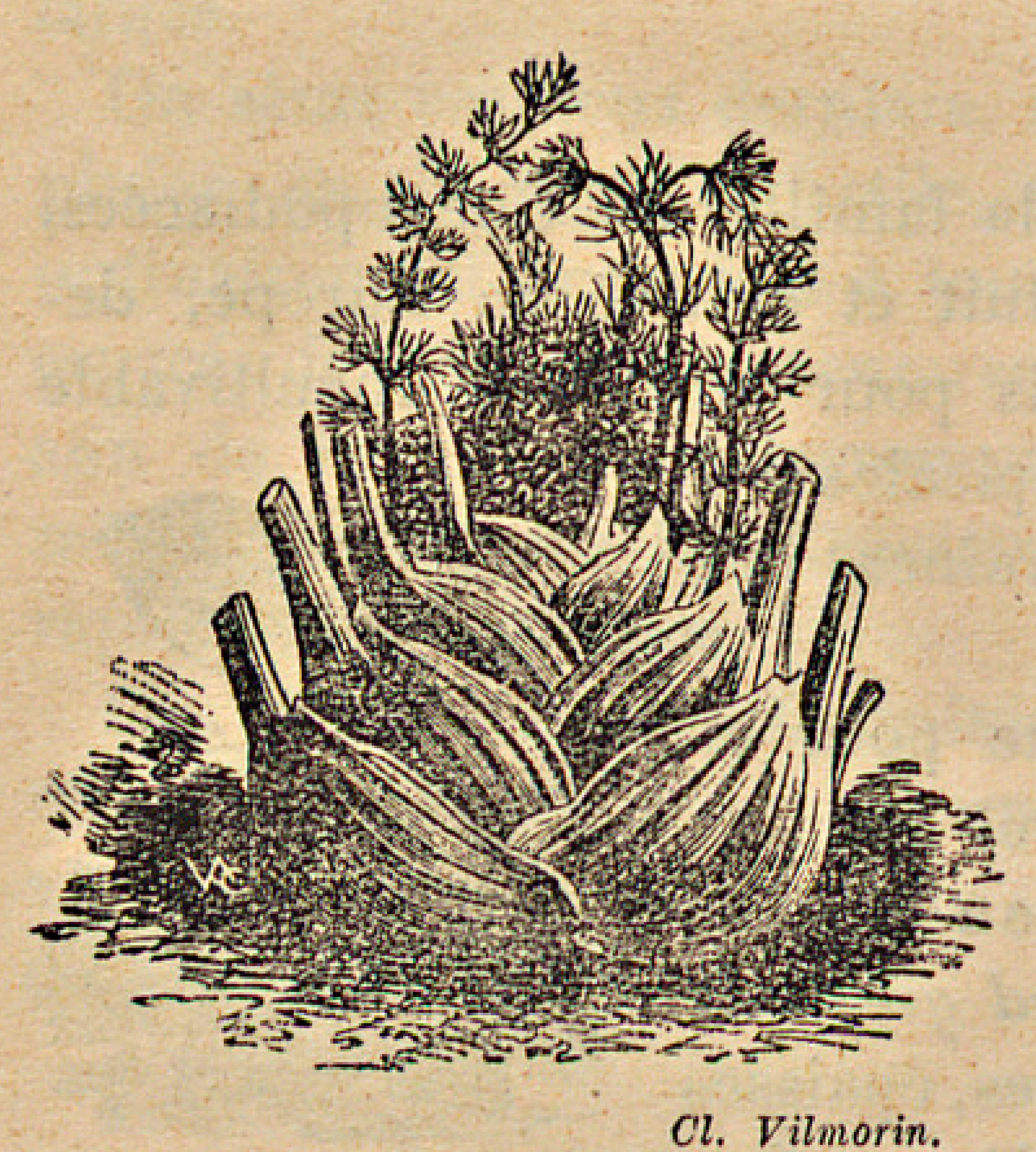
On remplace avantageusement cette plante par l'*Épinard géant du Mexique*, aux feuilles amples, épaisses et charnues un peu acidulées, qui se produisent sans interruption, durant la saison des pluies seulement.

Les graines légères sont semées en place, en rayons espacés, de 0 m. 60, en sol léger, fertile, parfaitement travaillé ; éclaircir, afin que les plantes se développent amples et bien nourries. Tenir la terre très propre et bien fumée. La récolte a lieu, feuille à feuille, deux mois plus tard. Il se consomme comme l'épinard ordinaire. (Voir *Nos bons légumes.*)

D'autres succédanés de l'épinard sont tout aussi excellents, ce sont la *Tétragone*, la *Baselle* et les *Amarantes*. (*Voir ces mots.*)

FENOUIL DOUX
(*Fœniculum dulce.*)

Originaire de toute la zone méditerranéenne, le fenouil de la famille des Ombellifères réussit dans les pays chauds, en lui appliquant la culture du *céleri*. (*Voir ce mot.*) C'est un délicieux légume s'il est tendre ; il est dur et filandreux s'il est mal cultivé.



Cl. Vilmorin.
Fenouil doux.

Il se sème en place ou en pépinière : en place, en rayons distants de 0 m. 50, dès le début de la saison des pluies, dans un sol bien fumé et léger. Laisser un seul plant, à 0 m. 30 environ de distance.

En pépinière, à la fin de la saison sèche, en rayons espacés de 0 m. 15. Le repiquage a lieu également en rayons et aux mêmes distances que ci-dessus, en écartant les plants, sur les lignes, de 0 m. 30 environ.

Quand les plants se renflent à la base, ils nécessitent un buttage assez fort, en laissant dépasser largement les feuilles du sommet ; au bout de dix à quinze jours de ce traitement, la récolte commence et se poursuit jusqu'à épuisement de la plantation.

Le fenouil se consomme ordinairement cuit ; cependant, les Italiens — maîtres en cette culture — le mangent cru, en salade, en n'utilisant, pour ce faire, que les parties les plus blanches ou tendres ; sa saveur est celle du *céleri*, plus ou moins aromatisée, avec un goût doux très délicat.

FÈVE
(*Faba vulgaris.*)

De l'Orient, où elle est très appréciée, la fève de la famille des légumineuses s'est répandue dans le monde entier ; elle constitue un aliment frais de grande valeur alimentaire, quand elle est à peine formée ; plus tard, lorsque les graines sont presque mûres, on les mange décortiquées ; à l'état sec, elles sont très nourrissantes.

La fève sèche sert à engraisser les porcs, elle fait acquérir à la chair de ces animaux une saveur et une qualité de premier ordre.



Cl. Vilmorin.

Fève d'Aguadulce.

Dans les régions chaudes, la culture de cette légumineuse n'est possible qu'autant que les saisons soient bien tranchées. Dans ce cas, on la sème au début des pluies, en ligne, par deux ou trois grains au poquet, en espaçant ceux-ci de 0 m. 60 sur 0 m. 40. On sarcle, on bine et on butte, assez haut ; lorsque les fleurs placées à la base jusqu'aux deux tiers des tiges, sont nouées, on pince les têtes, ce qui hâte la fructification, en supprimant de plus, l'envahissement des plantes par les *pucerons noirs ;* si cette opération ne suffit pas à éloigner cette vermine, on a recours à des pulvérisations d'eau additionnée de *savon noir* à 5 %, ou de *nicotine* dans les mêmes proportions.

La récolte se fait en vert ou en sec.

Pour la préparation culinaire de la fève, voir *Nos bons légumes.*

Les variétés à préférer pour la culture dans les pays chauds, sont :

Fève de Séville, à cosses longues de 0 m. 30 environ, d'excellente qualité ; *F. d'Aguadulce*, également obtenue en Espagne, à très longues cosses, atteignant parfois 0 m. 35 à 0 m. 40, hors ligne, au point de vue rapport, de saveur excellente. Les autres types de fèves ne donnent de bons résultats que dans les climats froids ou tempérés.

FRAISIER
(*Fragaria vesca.*)

Cette petite plante de la *famille des Rosacées*, chère aux gourmets, malgré tous les soins apportés à sa culture, n'a jamais donné dans les pays chauds, que des résultats négatifs ou insignifiants ; cependant, il serait possible d'en obtenir quelques fruits, à des altitudes de 2.000 à 3.000 mètres ou dans des ravins frais, en les plantant sous des futaies claires, de telle sorte que le fraisier ne soit pas exposé aux rayons ardents du soleil des tropiques. Dans ces conditions, avec des arrosages journaliers, on parviendrait à récolter des fruits d'assez bonne qualité.

Je n'indiquerai aucune variété à préférer pour cette culture, parce qu'il n'est guère facile de les faire voyager au loin, seulement on peut semer les graines en pépinière, pour en obtenir des plants que l'on repique lorsqu'ils sont assez forts, dans les conditions indiquées plus haut, ceci pour les types à gros fruits, tels que *Dr Morère*, *Mme Moutot*, qui réussissent très bien dans le Midi de la France, où la chaleur est parfois excessive. J'estime aussi que l'on pourrait essayer, de même, les

Fraisiers remontants, qui végètent parfaitement en Afrique du Nord ; on obtiendrait des plants en faisant venir les graines de France.

GINGEMBRE (Voir *Zingiber.*)

GOMBO
(*Hibiscus esculentus.*)

Forte plante annuelle ou vivace de l'Amérique méridionale, de la *famille des Malvacées*, aujourd'hui répandue dans toutes les régions chaudes du globe. Le *Gombo* porte aussi les noms de *Okra*, *Guiabo*, *Guise Gombo*, *Ibisco*, etc., je crois que chaque pays à sa dénomination particulière pour désigner ce légume.



Cl. Vilmorin.

Gombo.

Les fruits à moitié formés fournissent des gousses qui sont un aliment ou plutôt un condiment, sain et agréable, un peu mucilagineux qu'on mélange aux viandes et même à certains autres mets.

Le *Gombo* est tellement populaire dans toutes les colonies, qu'il y est devenu indispensable, au point que pour en avoir toute l'année, l'on en fait sécher une partie de la récolte.

Je ne parlerai pas des graines qui furent autrefois préconisées comme succédané du *Café;* il ne vaut pas qu'on arrête son attention sur ce produit secondaire.

Le *Gombo* se sème chaque année sur place ou en *pépinière*, à la fin de la saison des pluies ; je préfère la deuxième manière, la réussite étant plus certaine. On

repique le plant, lorsqu'il est assez fort, à 0 m. 60 en tous sens, en terre fertile, bien travaillée, sur des rigoles d'arrosages, espacées de 0 m. 80 à 1 mètre. On entretient le sol propre, par des binages et des sarclages fréquents ; les irrigations doivent être abondantes. Deux mois plus tard, les *Gombo* sont en pleine floraison et ne tardent pas à émettre des fruits, qu'il faut cueillir à peine formés ; cette récolte dure trois à quatre mois.

Après cette première fructification, il est possible d'obtenir de nouvelles gousses, pendant la saison des pluies, en rabattant les tiges, mais cette manière ne donne rien qui vaille.

On connaît bon nombre de variétés de *Gombo*, répandues en Amérique :

Gombo Nain (*Dwarf prolific okra*), très estimé ; *Gombo à fruit rond*, relativement gros ; *Gombo Sultani hâtif*, originaire d'Égypte, très recherché ; *Gombo White velvet okra*, se distinguant par la couleur blanche de ses fruits longs et gros, etc., etc...

HARICOT
(*Phaseolus vulgaris.*)

Du Pérou, d'où il est originaire, ce légume se répandit dans le monde entier ; aujourd'hui il serait difficile d'en dénombrer le nombre de variétés, chaque pays ayant les siennes propres ; ceci se comprend sans peine, étant donné la grande variabilité de cette légumineuse et la valeur économique de sa graine nutritive.


Cl. Vilmorin.
Haricot Noir de Belgique, hatif.

On cultive les *haricots* sous toutes les latitudes, car ils forment une des bases de l'alimentation mondiale.

On les consomme en grain et en vert : en grains secs ils sont plus nutritifs ; ils cuisent bien mieux s'ils sont de l'année ; quand ils sont vieux il n'en est plus de même, aussi faut-il les faire tremper dans de l'eau additionnée de bicarbonate de soude (*sel de Vichy*), durant dix à douze heures, dans ce cas leur cuisson est rapide.

On consomme les haricots en vert, écossés frais, en sec, ou comme *mange-tout* quand les grains sont à moitié formés.

Tous les haricots cultivés en Europe, ne sauraient convenir dans les régions intertropicales. Il y en a de nains et d'autres qui exigent des rames.

La liste suivante, indique les bonnes variétés susceptibles de réussir dans les pays les plus chauds :

H. Nains : *de six semaines*, du *Japon ; Noir de Belgique* et d'*Alger*, de *de Noter*, de *Chine* blanc, très productif, etc., tous sans parchemin et d'une production énorme.



Cl. Vilmorin.

Haricot flageolet vert,
Merveille de France.

Parmi les haricots à parchemin, destinés à être consommés en secs ou écossés, je mentionnerai : *Haricot du Bouscat, jaune cent pour un, Suisse blanc, de Bagnolet, rouge rognon de Coq, de Soissons, vert Chevrier*, etc.

Les *haricots à rames* nous offrent les variétés suivantes :

H. du Chantung, dont les gousses cachent les feuilles ;

Triomphe de Verdun, à gros grain blanc, absolument sans peau ; de *Soissons*, etc.

Les *mange-tout* à cosses charnues, sans fils, sont :

Haricots à rames : *Beurre blanc*, dont les grains se mangent en sec ; *Géant sans parchemin*, très productif ; de *Saint Fiacre*, extra ; à *Cosses violettes*, très recommandable ; *Coco blanc*, excellent ; *Cerise du Japon*, l'un des meilleurs connus ; *Haricots nains : Olive ou Asperge*, *Beurre blanc*, *Jaune du Canada*, *Jaune de Chine*, *d'Aix*, *Phénix*, etc.



Cl. Vilmorin.

Haricot de Lima.

Les haricots nains sont plus aisés à cultiver que ceux à rames, mais ces derniers sont plus prolifiques et fournissent d'abondantes récoltes.

Le sol destiné à cette légumineuse doit être meuble, léger, bien travaillé et abondamment fumé de l'année précédente.

Au début de la saison sèche on sème sur des rigoles d'arrosages, par poquets de cinq grains, les *nains* à 0 m. 50 sur 0 m. 60 ; les *haricots à rames*, à 0 m. 30

sur 0 m. 70, ceux-ci sont munis de fortes perches. Il faut entretenir la plantation très propre, au moyen de binages et sarclages fréquents et surtout ne pas négliger les irrigations, afin d'obtenir des gousses tendres et savoureuses.



Cl. Vilmorin.

Haricot dolique à longue cosse, très hâtif.

Une espèce de haricot (*Phaseolus multiflorus*) du Mexique ainsi que de toute l'Amérique du Sud, annuel ou vivace, résiste aux plus fortes chaleurs, sa production est énorme ; par des irrigations fréquentes, l'on obtient des récoltes phénoménales. Le grain est très gros, blanc ou coloré ; le premier seul est cultivé pour la table ; on le mange en vert, en écossé ou en sec ; en vert on coupe les gousses en fines lanières, pour en accélérer la cuisson. Il



Cl. Vilmorin.
Haricot cerise du Japon.

se cultive de même que tous les autres haricots à rames.

Le *Haricot de Lima* (*Phaseolus lunatus*, du Pérou, est vivace ; il mûrit son grain plus tardivement. On le nomme *Haricot de sept ans*, parce qu'il peut vivre autant d'années sans être remplacé. Il atteint trois mètres de hauteur ; on en possède plusieurs variétés, dont bon nombre de naines.

Nous avons aussi le *Haricot du Cap* marbré, qui ne diffère du précédent que par son grain panaché au lieu d'être blanc ; le *Haricot de Sieva*, variété du *Phaseolus lunatus*, très fertile dans les pays chauds, à grains noirs panachés de rouge, très apprécié dans l'Amérique du Nord, où l'on en cultive différents types, qu'il serait intéressant d'introduire dans nos colonies, étant donné, qu'elles sont d'un grand mérite pour l'alimentation ; il y en a également des nains et d'autres à rames :

King of the Garden, à rames, *Seibert's Early Lima*, très tendre, à rames ; parmi les nains, on remarque les suivants, très cultivés :

Dwarf large white Lima, tardif, mais produisant de gros grains blancs ; *Wonder bush Lima*, très précoce ; mais le plus cultivé aux États-Unis, c'est *Dwarf Sieva*, qui est très estimé.

Cl. Vilmorin.
Haricot précoce à rames.

Les *Haricots doliques* forment une tribu à part parmi

les *Phaseolées*. On y remarque le *Haricot Mongette*, dont les fruits sont dressés (*Dolichos unguiculatus*). Ceux-ci pendants sont très bons si on les récolte à demi-formés.

Le *Dolique asperge* (*Dolichos sesquipedalis*) a des tiges de 2 à 3 mètres de hauteur ; les fleurs grandes, jaune verdâtres et violettes, fort jolies donnent naissance à des gousses d'une longueur remarquable, souvent un mètre, dans la variété *géante hâtive* ; le *H. Dolique de Cuba*, produit des gousses de 0 m. 70, il est un peu plus précoce que le précédent : sa saveur est agréable et douce.



Cl. Vilmorin.
Haricot d'Espagne.

Enfin, nous avons le *Dolichos lablab*, d'origine égyptienne, dit-on, ce dont je doute, qui atteint 5 mètres de hauteur, se couvrant littéralement de gousses en grappes compactes, leur saveur est très agréable et on mange le grain en vert.



Cl. Vilmorin.
Haricot beurre à rames.

Toutes ces espèces ou races se cultivent comme nos haricots communs et se préparent comme eux. Ils sont tous à recommander.

D'autres espèces encore sollicitent l'attention des coloniaux par les produits excellents qu'ils pourraient procurer à leurs tables.

1° *Haricot de Baria* (*Phaseolus Tunkinensis*) dont il existe deux variétés cultivées en Cochinchine ; ils se rapprochent du *Haricot de Lima* : l'un

vivace, l'autre annuel. Ce sont de fortes plantes grimpantes, mais la première est seule intéressante, parce qu'elle peut vivre plusieurs années à la même place, sans être renouvelée. Ce haricot est tendre, très sucré et de qualité supérieure ;

2° *Haricot Mungo* (*Phaseolus radiatus*), espèce annuelle de la Chine où elle est populaire. On en connaît une foule de variétés, connues sous le nom de *Lou-Teou* (*Pois vert*). C'est un produit recherché, avec lequel on fabrique une pâte, puis une sorte de vermicelle, très nourrissant et excellent.

Il en existe des types de toutes couleurs, néanmoins le plus communément employé en grand, est la variété à graines vertes.

C'est une plante annuelle, extraordinairement productive, atteignant 0 m. 50 de hauteur, que l'on sème à 0 m. 60 sur 0 m. 80 au moins, par deux ou trois graines au plus à la touffe.

Il serait sans nul doute intéressant pour le colonial de cultiver cette espèce en grand, en vue de la fabrication du fameux vermicelle chinois, qui pourrait fort bien entrer dans nos mœurs, ce produit étant exquis et surpassant de beaucoup nos fameux *Pois cassés*.

Les *Phaseolus Calcaratus*, *farinosus*, *aconitifolius* et d'autres procureront encore aux coloniaux des ressources précieuses, il en est de même des *Vigna*. Ces derniers sont originaires des Indes Orientales.

Je pourrais aussi citer le *Haricot de Kissi*, très vigoureux et produisant des récoltes phénoménales, de qualité exceptionnelle, ainsi que le *Haricot Tépary* de l'Arizona, qui donne plus de deux mille gousses par pied ; la graine de celui-ci est si nutritive que les Indiens n'emportent pas d'autre nourriture pour faire de longs voyages.

En général, tous ces haricots à graines menues, sont excellents à manger en sec.

Pour la préparation culinaire des haricots, voir *Nos bons légumes*.

HÉLIANTI

(*Helianthus macrophyllus, non Doronicoides.*)

Forte plante du Haut-Canada, de la famille des Composées, dont je découvris le premier les propriétés culinaires, il y a vingt-cinq ans (1904).

Quoique provenant d'un pays très froid en hiver, avec des maximum de température de 50° en été, ce végétal, cousin germain du *Topinambour*, réussit parfaitement dans les régions les plus chaudes — le Gabon entr'autres — où il a donné de bonnes récoltes ; la Nouvelle-Zélande en cultive de larges espaces pour l'élevage du mouton.

C'est un légume diversement apprécié, en tant que nourriture, néanmoins la verdure forme un fourrage de premier ordre pour le bétail.

Cette plante se cultive en saison des pluies, mais de préférence en été avec irrigations, le résultat est bien meilleur, dans les régions à climats alternés, ni trop chaud, ni trop humide.

L'Hélianti se plante par tubercule, à 0 m. 50 sur les rangs et à 1 mètre entre ceux-ci, sur des rigoles d'arrosages ; on donne au sol — il doit être léger — un bon labour, de l'engrais ; dès qu'il se développe, on bine et on sarcle.

Son énorme production, procure une nourriture abondante et nutritive, pour tous les animaux et un légume fin et délicat pour la table. J'en ai obtenu une variété à très gros tubercules, qui est à préférer pour l'alimentation familiale.

Il va sans dire que si l'on veut le fourrage seul, les tubercules sont petits et sans valeur culinaire ; les gros se consomment à l'instar des salsifis.

En beignets, avec de la viande, frits à la manière des salsifis, etc., c'est un aliment de grande valeur pour ceux qui ont l'estomac délicat ou malade.

IGNAME
(*Dioscorea.*)

L'Igname, de la famille des Dioscorées, originaire de plusieurs contrées chaudes, est bien connue des coloniaux, qui la mangent en guise de pomme de terre. Elle est très répandue sous les tropiques, où l'on en fait de grandes cultures. Je n'en parle pas ici, renvoyant mes lecteurs à mon livre, très complet, les *Ignames*[1] dans les cinq parties du Monde.

KOUHÉMÉ (Voir *Telfeiria.*)

LAITUE
(*Lactuca sativa.*)

De l'Inde et de l'Asie centrale, la culture de cette Composée, remonte à la plus haute antiquité ; elle fournit à nos tables une salade recherchée. On divise les *Laitues* en deux sections, caractérisées par leur port et leur feuillage : *Laitues pommées et Romaines.*

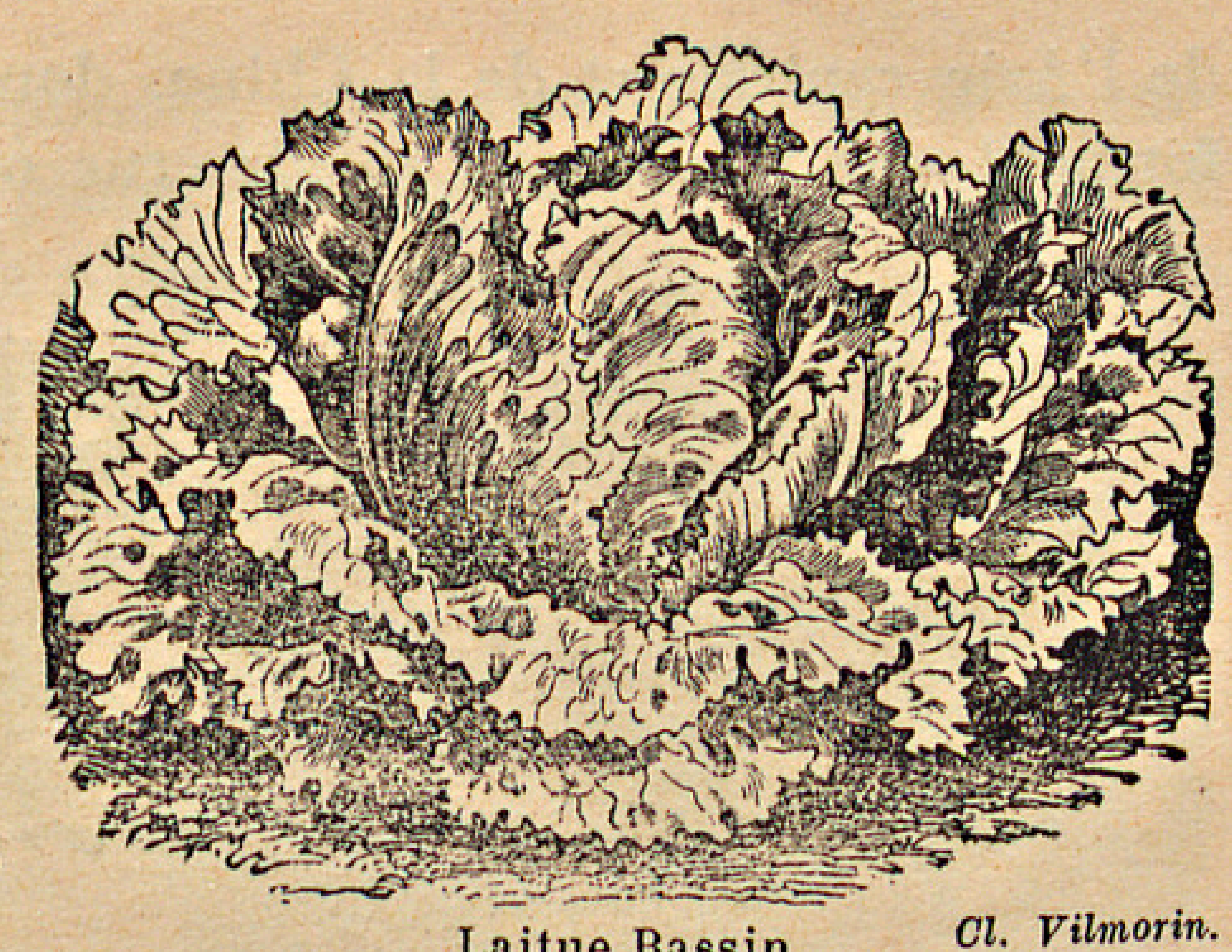

Cl. Vilmorin.
Laitue Gotte, lente à monter.

Ces groupes ou races, par la culture et la sélection ont produit de nombreuses

1. Société d'Éditions Géographiques, Maritimes et Coloniales, 184, boulevard Saint-Germain, Paris.

variétés, cultivées en Europe, et qui viennent très bien dans les pays chauds, si elles rencontrent des alternances de saisons très tranchées.

Les principales sortes de laitues sont :



Laitue Bassin. Cl. Vilmorin.



Cl. Vilmorin.
Romaine Blonde maraîchère.

Laitue gotte, lente à monter, petite mais précoce ; *d'Alger*, à pomme très ferme ; *Grosse blonde paresseuse*, qui résiste aux grandes chaleurs ; *Monte à peine*, extra ; *Têtue* montant lentement à graines ; *Géante d'été*, *Batavia*, *Turque*, *Bossin*, de l'*Ohio*, *Chou de Naples*, toutes très volumineuses ; *Laitues géantes de Chine* et du *Japon*, énormes, ne pommant pas, mais très tendres et délicates.

Les laitues romaines, à préférer sont : *Romaine grise maraîchère*, *Pomme en terre* ou *Chicon*, *Blonde* et *Verte maraîchère*, *Ballon*, *Blonde lente à monter*, etc.



Cl. Vilmorin.
Laitue Batavia blonde.

Enfin, nous avons : *Romaines du Pamir* et *Gigogne*,

de l'Asie centrale et de la Chine, dont les jets latéraux forment une très bonne salade crue ou cuite.



Cl. Vilmorin.

Romaine Pomme en terre.



Cl. Vilmorin.

Romaine Ballon.

Les laitues réclament un sol léger, bien fumé et meuble. En saison sèche, quoique avec de fortes irri-



Cl. Vilmorin.

Romaine Gigogne.

gations, la réussite est moins certaine, cependant à mi-ombre, la culture en est possible. C'est de préférence en hiver qu'elle donne les meilleurs produits.

On sème, en pépinière, en rayons, à la fin de la saison sèche ou des pluies, suivant la culture qu'on veut faire. Le repiquage a lieu en lignes espacées de 0 m. 60 sur 0 m. 40, pour les laitues, à 0 m. 70 sur 0 m. 40 pour les *Romaines*.



Cl. Vilmorin.

Laitue Têtue.

En saison sèche, à mi-ombre, sur rigoles d'arrosages ; en saison d'hiver en plein soleil. Il faut beaucoup d'humidité, dans les deux cas, à ces salades pour acquérir toutes leurs qualités et les empêcher de monter à graines.

Le semis se renouvelle tous les deux mois, environ, afin d'avoir ce légume sans discontinuer, toute l'année ; il est indispensable d'en faire venir les graines de France tous les ans, la laitue dégénérant rapidement.

L'usage de ces salades est très répandu dans le monde entier ; l'on peut aussi la faire cuire pour en confectionner des plats délicieux. (Voir *Nos bons légumes.*)

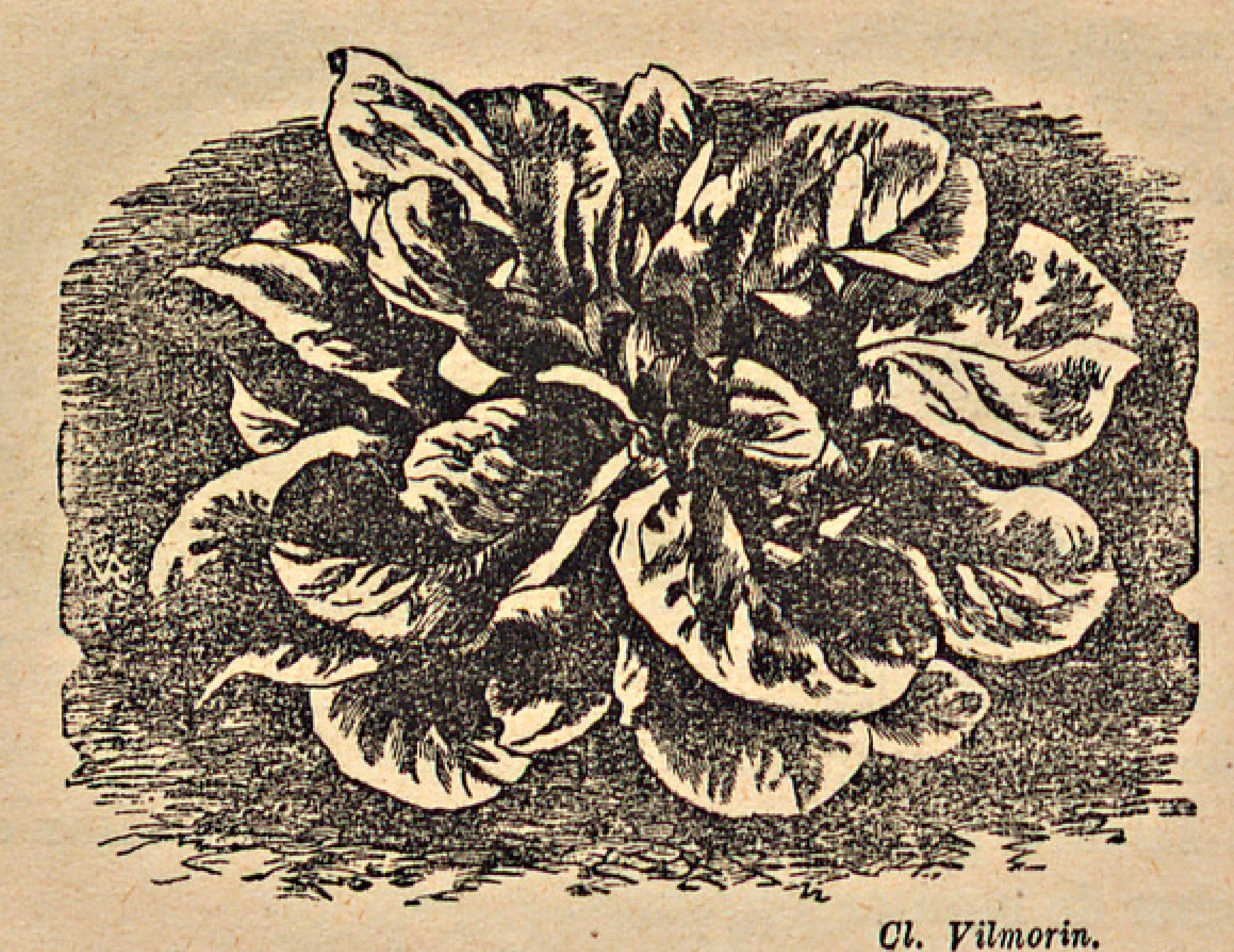
MÂCHE

(*Valerianella.*)

Originaire d'Europe, cette petite salade d'hiver de la famille des Valerianées se cultive assez facilement dans les pays chauds, mais en saison d'hiver seulement. Cependant la seule sorte de mâche qui donne de très bons résultats sous les tropiques, c'est la *Valériane d'Alger* (*Fœdia cornucopiæ*), plus volumineuse et plus résistante aux températures élevées.

On sème ces deux plantes, sur place au début de l'hi-

ver, en sol léger, bien fumé, en rayons espacés de 0 m. 30 ; sarclages et binages, proportionnés à la végétation des mauvaises herbes ; arroser au besoin.



Cl. Vilmorin.

Mâche d'Italie.

Je puis aussi recommander l'emploi de la *Mâche d'Italie* (*Valerianella eriocarpa*) qui monte lentement à graines et qui est de première qualité.

Cette plante ne se mange qu'en salade à défaut d'autre.

MAÏS SUCRÉ
(*Zea maïs, var.*)

Graminée plus ou moins élevée de l'Amérique du Sud, dont quelques variétés spéciales, constituent un légume recherché principalement aux États-Unis.

On mange le grain cuit, lorsqu'il est encore rempli de son lait, non encore transformé en farine ; hors de ces conditions, ce produit n'est plus mangeable que pour le bétail et la volaille.

Les meilleurs variétés usitées pour la cuisine, sont : *Maïs ridé sucré hâtif de Minnesota, Sucré toujours*

vert et Mammoth, très réputés dans l'Amérique du Nord et avec juste raison.

La culture de cette plante se fait dans toutes bonnes terres légères ou un peu forte, fertile, parfaitement travaillée, à plusieurs reprises au cours de l'année, avec ou sans arrosage suivant la saison.


Cl. Vilmorin.
Maïs sucré.

Le semis, sans irrigation, se pratique vers le milieu de la saison des pluies, pour récolter au début de l'été ; avec irrigation, au commencement de la saison sèche et sur rigoles d'arrosages.

On sème au poquet, en lignes espacées de 0 m. 80 environ et à 0 m. 50 sur celles-ci, par deux graines ; quand les plants atteignent 0 m. 35 au plus, de hauteur, on leur donne un binage pour détruire la mauvaise herbe et, deux ou trois jours après, un bon buttage, pour que le maïs puisse, étant chargé de ses épis, résister aux vents les plus violents.

Comme je l'ai déjà dit, on mange le maïs sous forme de légume, lorsque le grain est à moitié développé, et on le prépare comme je l'explique, dans mon livre *Nos bons légumes*.

MATAMBALA
(*Plectranthus ternatus.*)

De la *famille des Labiées*, ce végétal tuberculeux, en Afrique du Sud, porte le nom de *Pomme de terre fade* ou *sauvage du Transvaal.*

Au Transvaal, cette petite plante herbacée, très prolifique, remplace la pomme de terre, qui n'y vient pas ; elle a été répandue au Gabon, au Congo, etc., où elle est très goûtée des Européens et des indigènes.

A l'examen des tubercules, on pourrait se tromper, tant son aspect offre d'analogie avec la pomme de terre ; la saveur, seule, diffère.

Cette plante se multiplie aussi bien de boutures que de tubercules ; pour accroître le rendement des touffes venues de boutures, on recommande d'en planter trois ou quatre ensemble.

Le sol qui lui convient le mieux, doit être léger, bien fumé et très divisé par de profonds labours. On plante à 0 m. 40 ou 0 m. 50 en tous sens, au début de la saison sèche, avec irrigations, ou à l'arrivée de la saison d'hiver. Sarcler et biner au besoin.

Lorsque les plantes sont assez fortes, au bout de trois ou quatre mois, sans arracher la touffe, on peut prélever à leur base quelques tubercules, les plus gros, — ce qui forme une primeur agréable — les autres continuent à croître sans arrêt.

Après cinq ou six mois de culture, les plants étant bien secs, on procède à la récolte entière, qui est conservée à l'abri du soleil, de même que les pommes de terre. Un seul tubercule mis en terre donne de 10 à vingt pour un, ce qui est assez avantageux.

Le *Mantabala* est un légume valant véritablement les quelques peines que l'on se donne pour l'obtenir ; il mérite d'être propagé partout où la pomme de terre ne réussit pas ou mal, et est remplacée par l'*Igname*, dont on se lasse au bout d'un certain temps, si l'on en mange par trop souvent.

D'autres labiées de diverses régions offrent des avantages presque identiques ; il conviendrait d'en faire de sérieux essais et, qui sait, si par de judicieuses hybridations[1] l'on ne parviendrait pas à les améliorer et en obtenir des variétés plus volumineuses.

Les espèces suivantes sont à retenir dans ce but :

Coleus tuberosus, cultivé à Java, Amboine, et autres

1. *L'hybridation des plantes*, par R. de Noter, Paris.

parties de l'Archipel Indien ; *Coleus edulis d'Abyssinie* où l'on en fait de grandes cultures ; *Coleus barbatus*, du Deccan ; *Plectranthus floribundus*, du Natal et de l'Afrique tropicale. D'autres espèces, encore à peu près inconnues, se rencontrent dans plusieurs régions chaudes, où les indigènes les consomment ; le colonial avisé aurait intérêt à se les procurer.

Les usages culinaires de ces diverses plantes tuberculeuses, sont les mêmes que ceux de la pomme de terre. (Voir *Nos bons légumes.*)

MARANTA
(*Maranta arundinacea.*)

Plante importante de la *famille des Scitaminées*, cultivée dans l'Inde, aux Antilles, à la Réunion, en Guyane, etc.

Les rhizomes allongés, blanchâtres, sont riches en fécule, ils sont connus sous le nom d'*Arrow root ;* c'est un aliment léger utile aux enfants et aux malades. On les consomme aussi à l'état frais et avant maturité complète frits, en salade, en sauce blanche, avec des viandes, etc., c'est un mets très apprécié comme légume.

La culture du Maranta est très simple : il lui faut un bon sol, léger, rendu meuble par de forts labours et largement fumé.

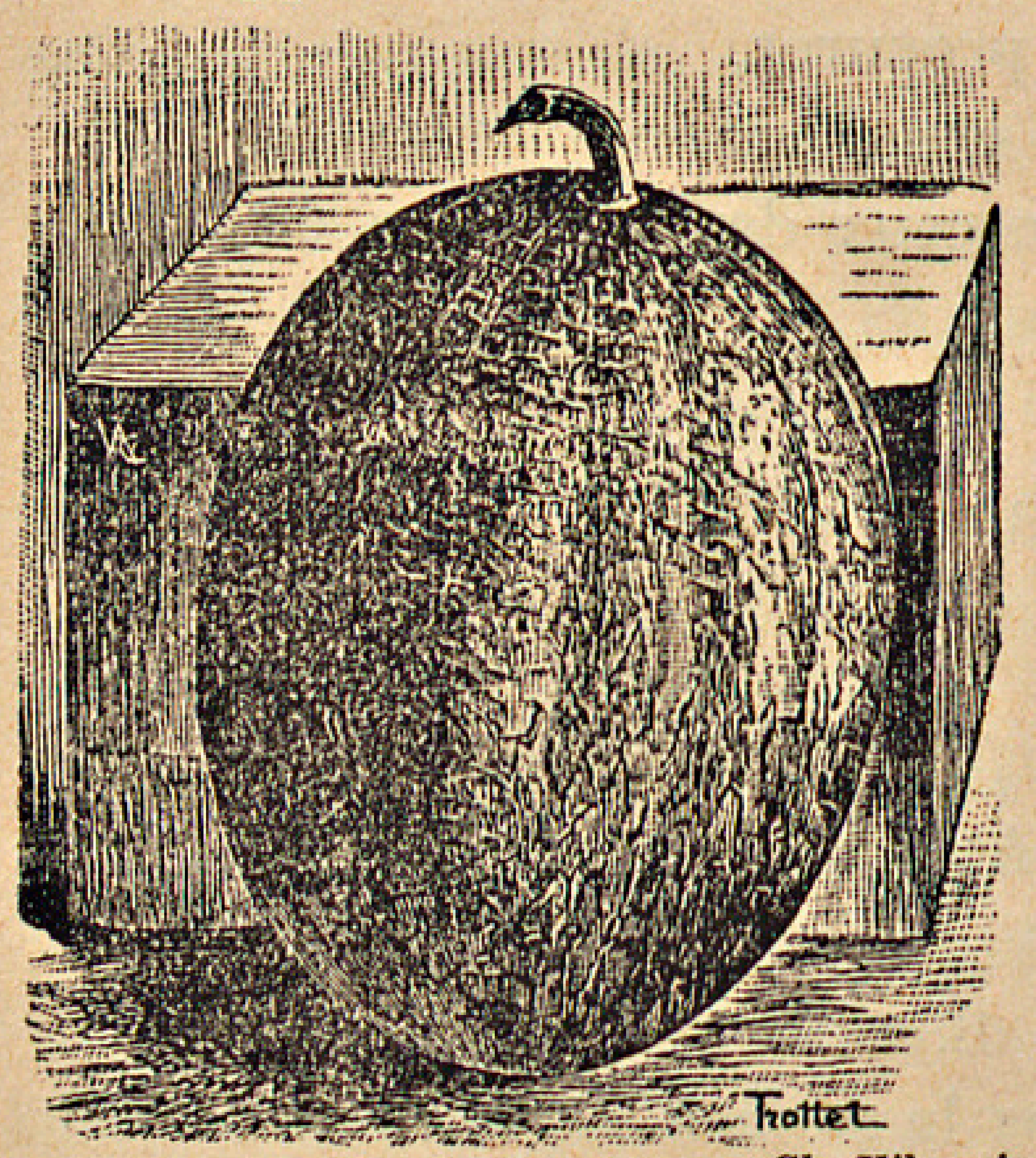
Là où les pluies sont abondantes, cette plante prospère à ravir.

Le terrain étant prêt, on plante les rhizomes, par deux ou trois fragments, et s'il y a lieu, au début de la saison des pluies. Les récoltes se font au commencement de l'été, entièrement ou partiellement, car elles se conservent très bien en terre sans s'altérer.

Cette culture étant faite en grand, les produits sont toujours assurés d'un placement rémunérateur à l'industrie.

MELON
(*Cucumis melo.*)

Originaire des régions chaudes de l'Asie, le *Melon* se développe avec vigueur dans toutes les parties intertropicales du globe, si on le sème au début de la saison sèche, un mois au moins avant la cessation des pluies d'hiver.



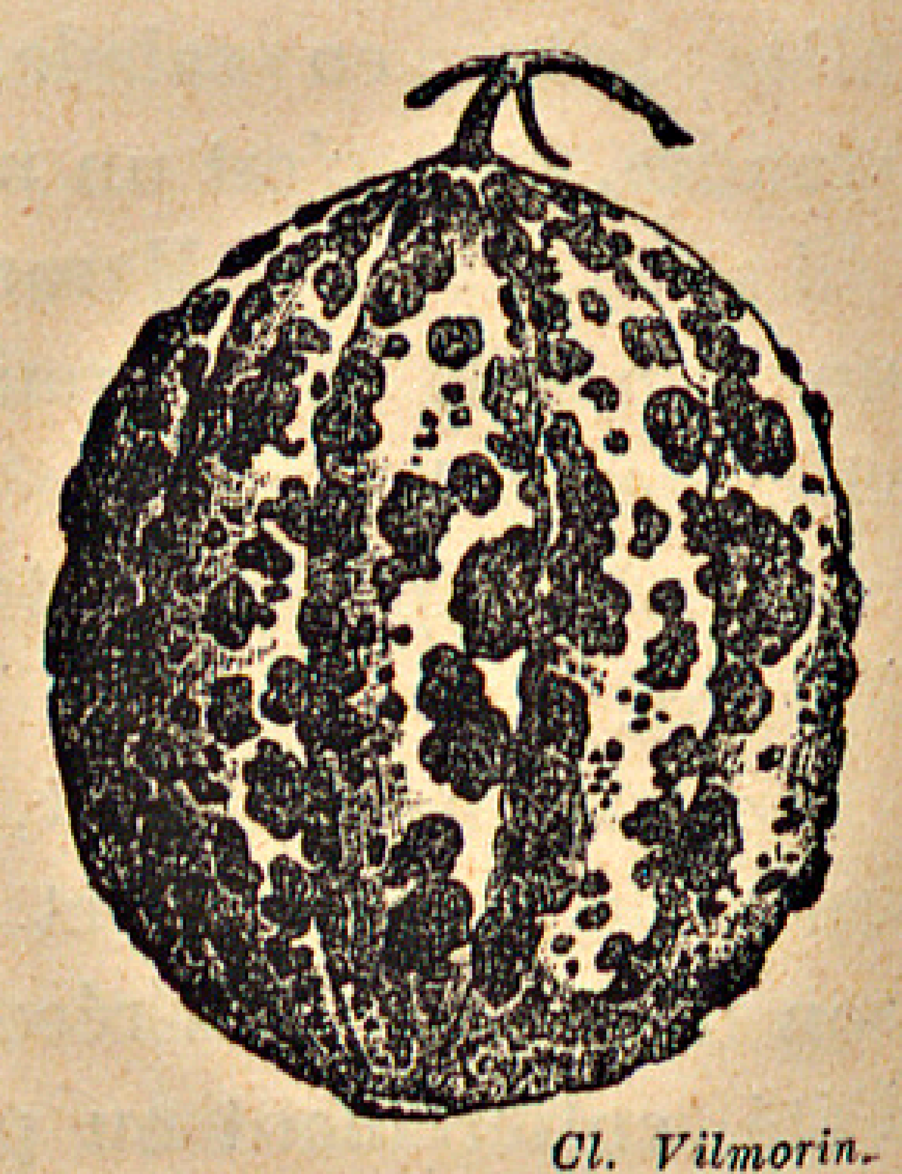
Cl. Vilmorin.
Melon de Malte d'hiver.

Le sol qu'on destine à cette *Cucurbitacée,* doit être léger, bien travaillé et fortement fumé, pour obtenir le maximum de grosseur.

On sème au printemps dans des trous remplis de fumier décomposé, à 1 m. 50 en tous sens ; près de rigoles d'arrosages, afin qu'elles soient prêtes, en cas de besoin, si la sécheresse se faisait par trop sentir.

A noter que le melon est plus savoureux sans irrigations.

On sème au centre de ces trous, trois ou quatre graines ; lorsque les plants sont bien développés, on n'en conserve que deux, les plus vigoureux.



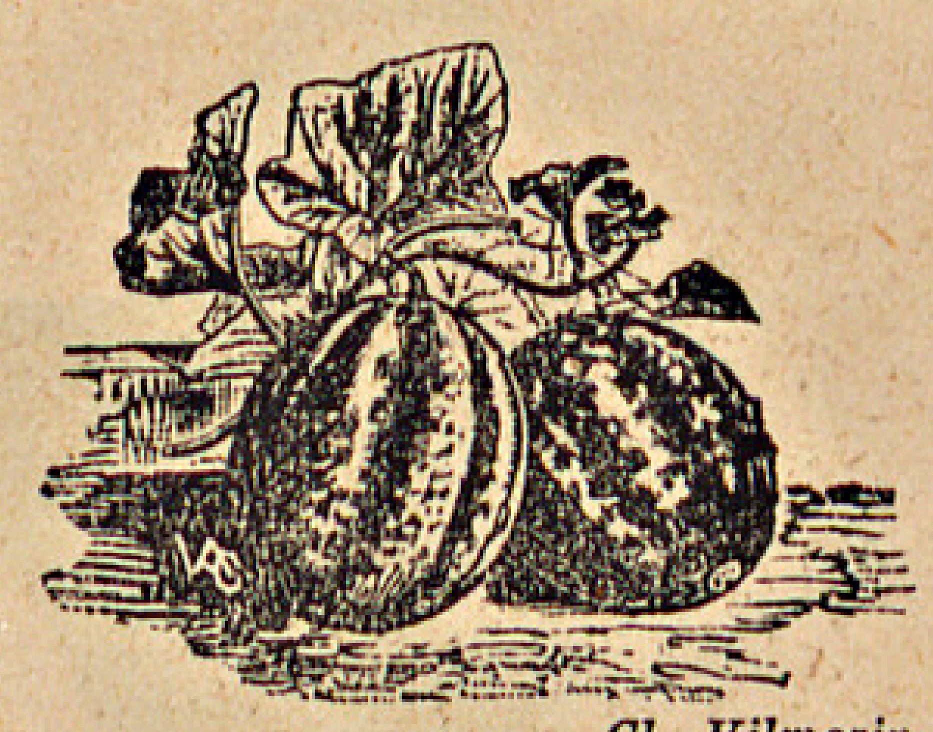
Cl. Vilmorin.
Melon Cantaloup d'Alger.

Quand ces derniers ont trois ou quatre feuilles, on pince la tête au-dessus des deux yeux de la base, qui développeront à leur tour deux rameaux latéraux, ceux-ci pincés plus tard à

trois yeux, émettront plusieurs tiges, qui se couvriront de fleurs mâles et femelles (mailles).

Sur ces tiges ainsi pourvues, dès que les fruits se forment, on n'en conserve que deux ou trois par pied, les autres sont supprimés si l'on tient à obtenir de gros produits.

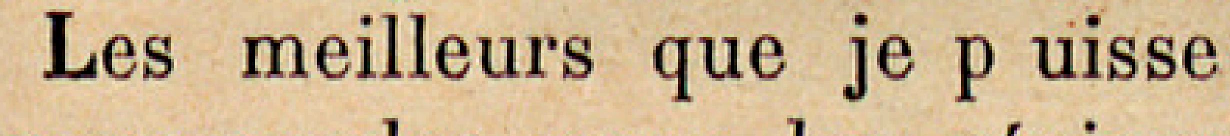
Afin de préserver les fruits réservés, on les garantit contre les déprédations des insectes, au moyen d'une gaze, car ils pullulent aux colonies et ont bientôt fait d'anéantir toute une plantation.



Cl. Vilmorin.

Melon Cantaloup de Bellegarde.

Le melon ne réussit bien qu'en saison sèche ; en hiver, l'eau des pluies trop abondantes, le rend fade et insipide.



Les meilleurs que je p uisse recommander pour les régions chaudes sont :

Melon Ananas de la Caroline, à chair verte ou rouge ; *Banana citron*, exquis ; *du Turkestan*, *Rose de Kiwa*, de *Corfou*, *de Sachalin*, *Cantaloup d'Alger*, *Bellegarde* et *Sucrin de Tours*, de *Cavaillon*, de *Malte*, etc., tous de belle grosseur, diversement sucrés ou parfumés, certains se conservant assez longtemps après la récolte, sans s'altérer. (*Melon de Malte.*)

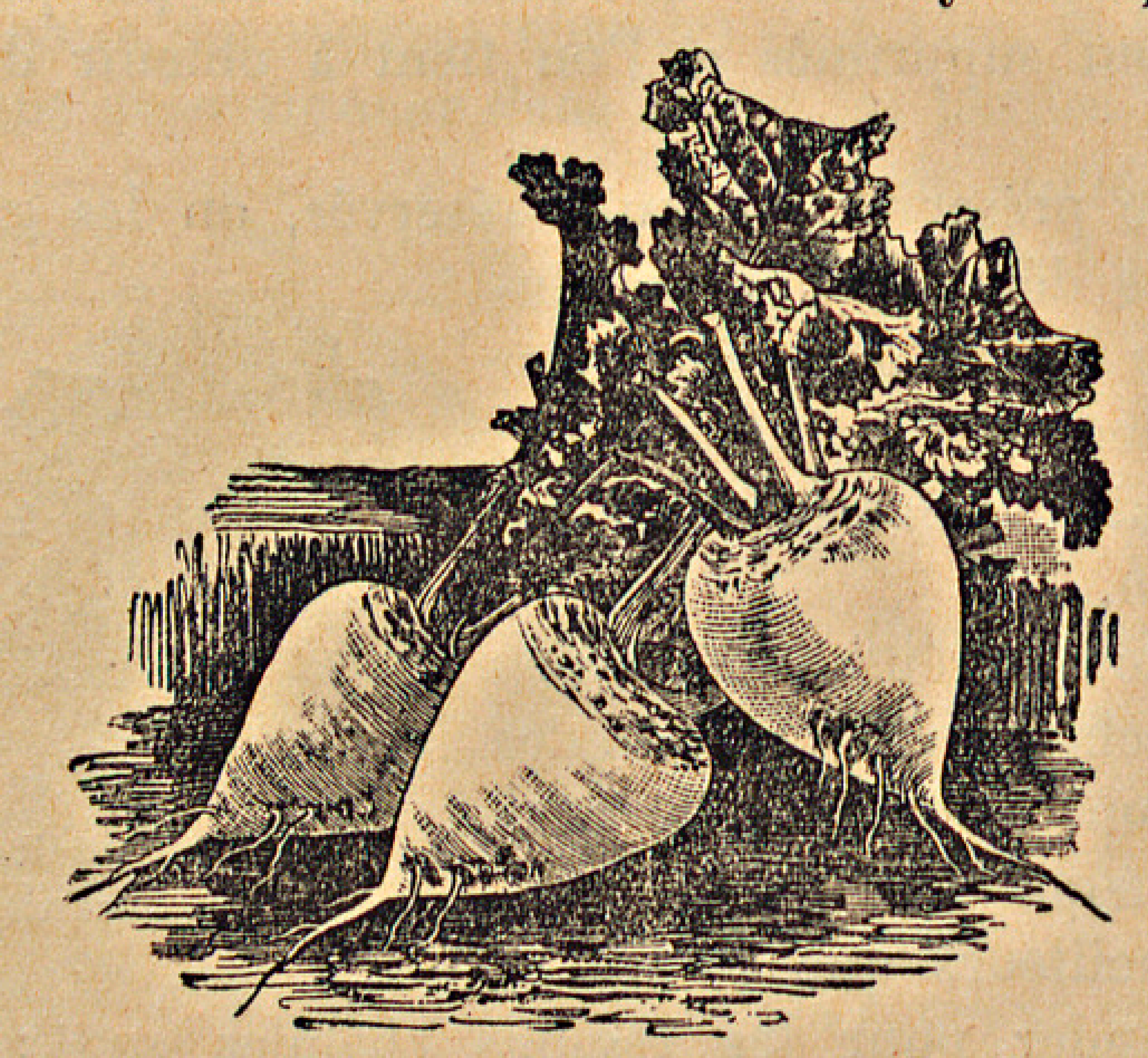
MORELLE (Voir *Solanum.*)

MOUTARDE TUBÉREUSE
(*Sinapis juncea var. napiformis.*)

Originaire de la Chine, de la *famille des Crucifères*, cette sorte de petit navet aromatique, mais non piquant, forme un légume exquis, exigeant la culture hivernale, dans un sol très léger, bien travaillé, richement fumé, condition *sine qua non* de réussite, autrement il monte

rapidement à graines. Si la culture est bien traitée on obtient un légume très bon, je le répète, dont je ne saurais trop vanter la réelle valeur.

On sème la Moutarde tubéreuse en rayons espacés de



Cl. Vilmorin.
Moutarde Tubéreuse de Chine.

0 m. 30 ; lors de l'éclaircissage on conserve les plants à 0 m. 08 ou 10 les uns des autres. Entretenir la terre propre, exempte de mauvaises herbes, par des binages et des sarclages ; la récolte débute deux mois après.

Sous les tropiques, il serait préférable de semer à mi-ombre.

On consomme ce légume à l'instar du navet. (Voir *navet*, dans *Nos bons légumes.*)

NAVET

(*Brassica napus.*)

Crucifère d'origine incertaine, probablement des régions méridionales de l'Europe, le navet a des chances de réussir dans les pays chauds, si l'on a soin de le choisir parmi les variétés employées en France pour

la culture forcée : *Navet long Marteau, N. de Freneuse, N. Shogoin*, des provinces du Sud du Japon. Ces trois sortes se développent très bien à condition de leur don-



Cl. Vilmorin.
Navet noir long.



Cl. Vilmorin.
Navet des Vertus, Marteau.

ner les mêmes soins et culture qu'à la *Moutarde tubéreuse de Chine*, dont je viens de parler, autrement on n'obtient rien qui vaille. La préparation culinaire est assez variée.

OCA (*V. Oxalide crénelée.*)

OGNON
(*Allium cepa.*)



Cl. Vilmorin.
Ognon géant de Rocca.

De la *famille des liliacées*, l'ognon, originaire de l'Asie centrale, d'où il se répandit dans le monde entier, est très cultivé partout ; on sait que les Égyptiens le consommaient depuis les temps les plus reculés.

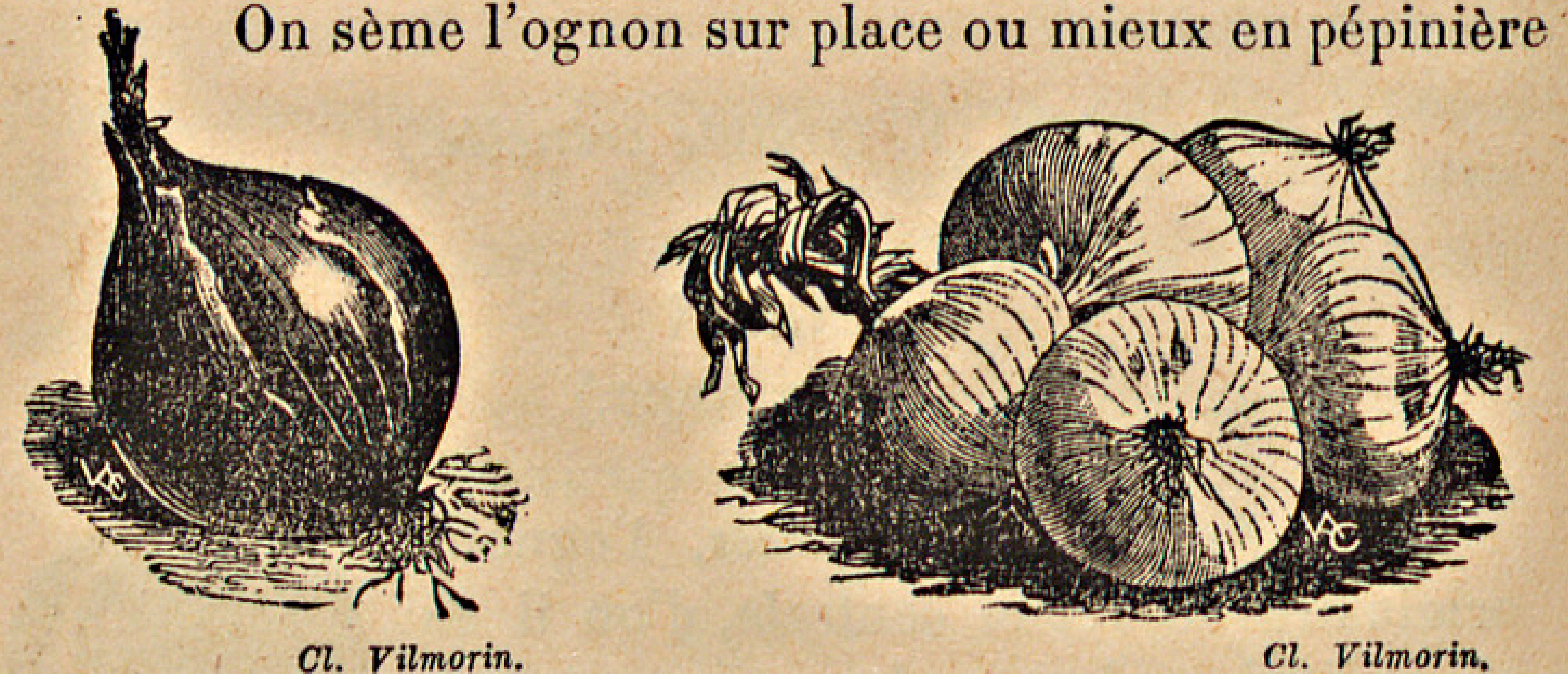
Il existe une foule de variétés d'ognons, dont quelques-unes ont des chances de

pouvoir réussir dans les pays chauds, particulièrement les sortes suivantes :

Ognon géant de Rocca, de Madère, de Ténériffe, de Nocera, de Pompeï, Catawissa, de la Chine, etc. Il en existe aussi, dit-on, des types très gros en Abyssinie, qu'il serait souhaitable de voir introduire dans les colonies, où ils donneraient certainement de superbes résultats, car il faut bien l'avouer, nos variétés usuelles ne produisent rien de bon dans les pays chauds, à moins d'être cultivées dans des contrées à climats nettement alternants ou sur les hauts plateaux.


Cl. Vilmorin.
Ognon Catawissa.

On sème l'ognon sur place ou mieux en pépinière vers le milieu de la saison humide ; quand le plant est assez fort, on le repique à 0 m. 15 ou 0 m. 20 sur les rangs, ceux-ci étant espacés de 0 m. 30, en sol léger, bien travaillé et fumé de l'année précédente.


Cl. Vilmorin.
Ognon de Madère.

Cl. Vilmorin.
Ognon blanc de Nocera.

Lors du repiquage on rogne l'extrémité des racines et des feuilles ; la récolte a lieu, quatre ou cinq mois plus tard.

L'emploi culinaire de l'*ognon* est bien connu. (V. *Nos Bons Légumes.*)

OSEILLE
(*Rumex acetosa.*)

Cette polygonée, vient mal dans les pays chauds, néanmoins, il est possible de l'avoir à peu près régulièrement, si on la cultive à mi-ombre.

On sème l'oseille sur place, en rayons espacés de 0 m. 30, ou en pépinière, pour être repiquée à 0 m. 30 en tous sens, en ayant soin de couvrir le sol d'un bon paillis, en procédant au début de la saison des pluies.

Une espèce à recommander aux coloniaux, c'est l'*oseille d'Abyssinie* (*Rumex Abyssinicus*) qui, plus résistante à la chaleur, donne de bons produits, tout aussi acidulés que celle d'Europe, mais bien plus productive. On la multiplie de graines et d'éclats.

Une plante appartenant à la famille des *malvacées*, remplace l'oseille difficile à cultiver : *hibiscus sabdariffa*, qu'on appelle *oseille de Guinée.* On mange les feuilles et les fleurs, qui forment un bon succédané de notre légume européen. Sa culture est la même que celle du *gombo.*

OUDO
(*Aralia edulis.*)

Originaire du Japon, cette araliacée pourrait, avec de fortes irrigations, vers la fin de l'été tropical, fournir ses turions dans le premier quart de la saison des pluies. C'est l'un des *meilleurs légumes* des Japonais.

L'*oudo* est une grande plante herbacée, haute de plus de 1 m. 50, produisant des turions, presque semblables à ceux de nos asperges communes, mangeables d'un bout à l'autre, agréables de saveur et excessivement nutritifs.

Le sol où on le cultive doit être léger, bien fumé, et les plantations faites sur des rigoles d'arrosages, afin que cette plante ne souffre pas de la sécheresse au cours de la saison de repos.

Au début des pluies d'hiver, il convient de butter fortement les touffes, afin d'obtenir des jets bien blancs et tendres ; ceci dit pour les plantes adultes, quand on les possède. Pour les obtenir, il y a lieu de se procurer des graines en janvier, au Japon ou en France.

Quand on a les semences au commencement de l'été, on les fait, dès la réception, macérer une nuit dans de l'eau tiède ; le lendemain on les sème en pépinière à mi-ombre, en rayons espacés de 0 m. 20 ; la germination se produit bientôt, donnant naissance à des plants vigoureux, que l'on met en place dès qu'ils sont assez forts, à 0 m. 80 de distance sur des lignes espacées de 1 m. 25 environ. Pour ce faire on supprime les grandes feuilles afin d'activer la reprise ; après la plantation, on arrose copieusement chaque sujet. Entretenir la plantation propre et irriguer si besoin.

Je conseille de planter l'oudo à mi-ombre, ou au soleil levant, sous les orangers ou les bananiers, on sera plus certain d'obtenir une belle végétation.

Les Japonais possèdent deux ou trois variétés de cette précieuse araliacée ; celle à turions blancs devrait être préférée.

L'oudo dérive un peu de l'asperge par sa forme, avec en plus une saveur aromatique, qui disparaît en partie à la cuisson ; il est très nutritif, et s'il est bien préparé, à l'instar de notre légume, il est exquis : celui-ci se mange de bien des façons différentes : à la vinaigrette, en sauce blanche, avec des viandes, etc.

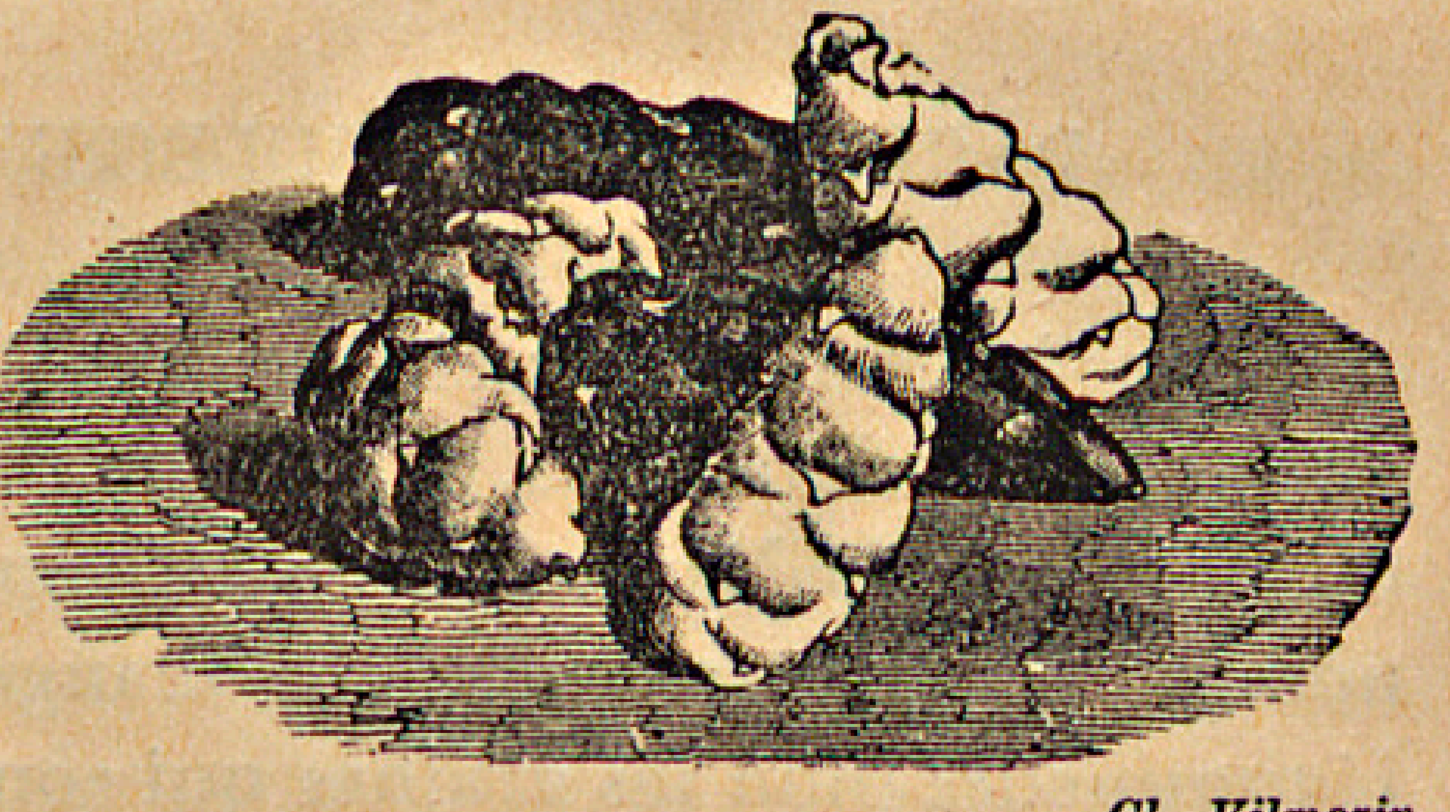
OXALIDE CRÉNELÉE OU OCA
(*Oxalis crenata ou tuberosa.*)

Plante vivace de la famille des oxalidées, tuberculeuse, originaire du Pérou, où l'on en fait grand cas ; elle est répandue dans une grande partie de l'Amérique du Sud. C'est l'*Oca* des Péruviens.

Ce légume pouvant suppléer à la pomme de terre, plaît généralement à cause de sa saveur spéciale, un peu acidulée. Dans son pays natal, on le mange frais ou séché au soleil, sous cette dernière forme l'*oca* acquiert un goût sucré très développé et est vendu sur les marchés sous le nom de *caui*, produit analogue à nos pruneaux.

La culture de cette plante est facile, mais elle demande un sol sableux, de bons labours et de l'engrais azoté ;

On plante un tubercule tous les 0 m. 80 sur des lignes espacées de deux mètres au début de la saison des pluies. Dans ces conditions, elle réussit admirablement dans toutes les régions à climat alternant. Je ne saurais trop recommander l'*oca*, qui viendra varier les mets des coloniaux.



Cl. Vilmorin.

Oxalide crénelée.

En peu de temps le terrain se couvre de fortes ramifications qui, en s'allongeant, s'enracinent à l'insertion de chaque feuille ; si l'on a soin de recouvrir ces tiges, de distance en distance, avec de la terre légère, ces sortes de marcottes produisent d'autres tubercules et l'on peut, grâce à ce moyen, doubler, quadrupler sa récolte, qui ainsi traitée donne de un à deux kilos de produits au mètre carré.

L'oca est très polymorphe, il y en a de toutes les couleurs, les variétés sont innombrables : *rondes* ou *longues*, *roses*, *blanches*, *jaunes*, *violettes*, *rouges*, etc., la *blanche* est la plus recherchée sur les marchés, pour manger fraîche.

L'oca se mange frais de plusieurs manières : avec de la viande, après cuisson ou blanchiment préalable, dans l'eau légèrement salée ; frit au beurre ou à l'huile ; cuit en salade ; s'il est séché, on le prépare comme les pruneaux, il est alors très recommandable.

Ce serait une bonne acquisition pour les colonies, au point de vue alimentaire, de plus, les feuilles peuvent servir de succédané à l'oseille, dont elles ont la saveur acide.

La récolte a lieu à la fin de la saison des pluies ; on la met à l'abri dans un réduit sombre et sec, elle se conserve ainsi jusqu'à la fin de l'hiver, sans aucunement s'altérer, surtout si on la recouvre de sable.

PACHYRRHYZUS BULBOSUS ou AHIPA

Cette plante porte aussi le nom scientifique de *dolichos angulatus ;* selon toute probabilité, ce légume tubéreux, originaire de la Martinique, s'est répandu dans un grand nombre de pays chauds. On mange la racine de cette *légumineuse* (non les graines qui sont plus ou moins suspectes), lorsqu'elle atteint la grosseur d'un navet, crue ou bouillie : c'est un régal ! recommandé aux coloniaux.

La croissance de l'*ahipa* est très rapide ; trois à quatre mois lui suffisent pour arriver à la récolte. En considérant cette activité de végétation, je suis surpris que les régions du littoral méditerranéen n'aient pas adopté, depuis longtemps, cet enfant des tropiques ?

Ce végétal de réelle valeur, n'est pas difficile sur la nature du sol ; toute terre lui convient, pourvu qu'elle ne soit pas pierreuse, néanmoins, quand elle est de

bonne qualité et légère, ses produits sont supérieurs.

Il convient donc de cultiver l'*ahipa* dans les meilleures parties du potager et de le récolter seulement lorsque la racine est à demi-formée, environ trois ou quatre mois après le semis.

C'est, je l'ai dit, une plante utile, pour la table, et davantage encore pour l'industrie, qui en retire cette *arrow-root*, si délicate et si nutritive.

On exécute le semis du *pachyrrhyzus* au début de la saison sèche ou des pluies, en rayons espacés de 0 m. 60, en poquets distants de 0 m. 70, par deux graines. Lorsque le plant est développé et haut de 0 m. 15 environ, on plante sur les rangs des petites rames, les tiges s'y enlacent bientôt, car il ne faut pas qu'elles rampent sur le sol.

M. Pierre, ancien directeur du jardin colonial de Libreville, a récolté jusqu'à 7.000 kilos de racines à l'hectare, en terrain pauvre et en trois mois ; il aurait obtenu davantage s'il eût été à même de donner des engrais à sa plantation.

Ce légume, beaucoup moins sucré que la *patate*, est un agréable succédané de la pomme de terre, à ce titre il doit attirer l'attention et figurer dans les potagers de tous les coloniaux.

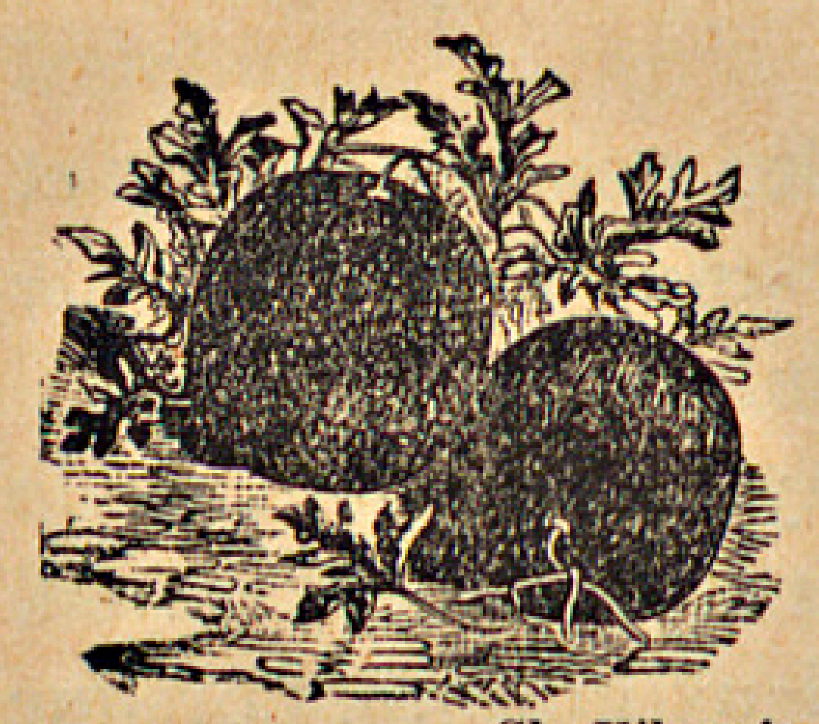
On mange l'ahipa à toutes sauces, à l'instar de la pomme de terre.

PASTÈQUE
(*Citrullus vulgaris.*)

De l'Afrique, ce melon d'eau s'est répandu dans le monde entier. La pastèque croit facilement dans toutes les régions chaudes, où sa culture s'impose à cause de sa chair juteuse, rafraîchissante, sucrée, assez agréable.

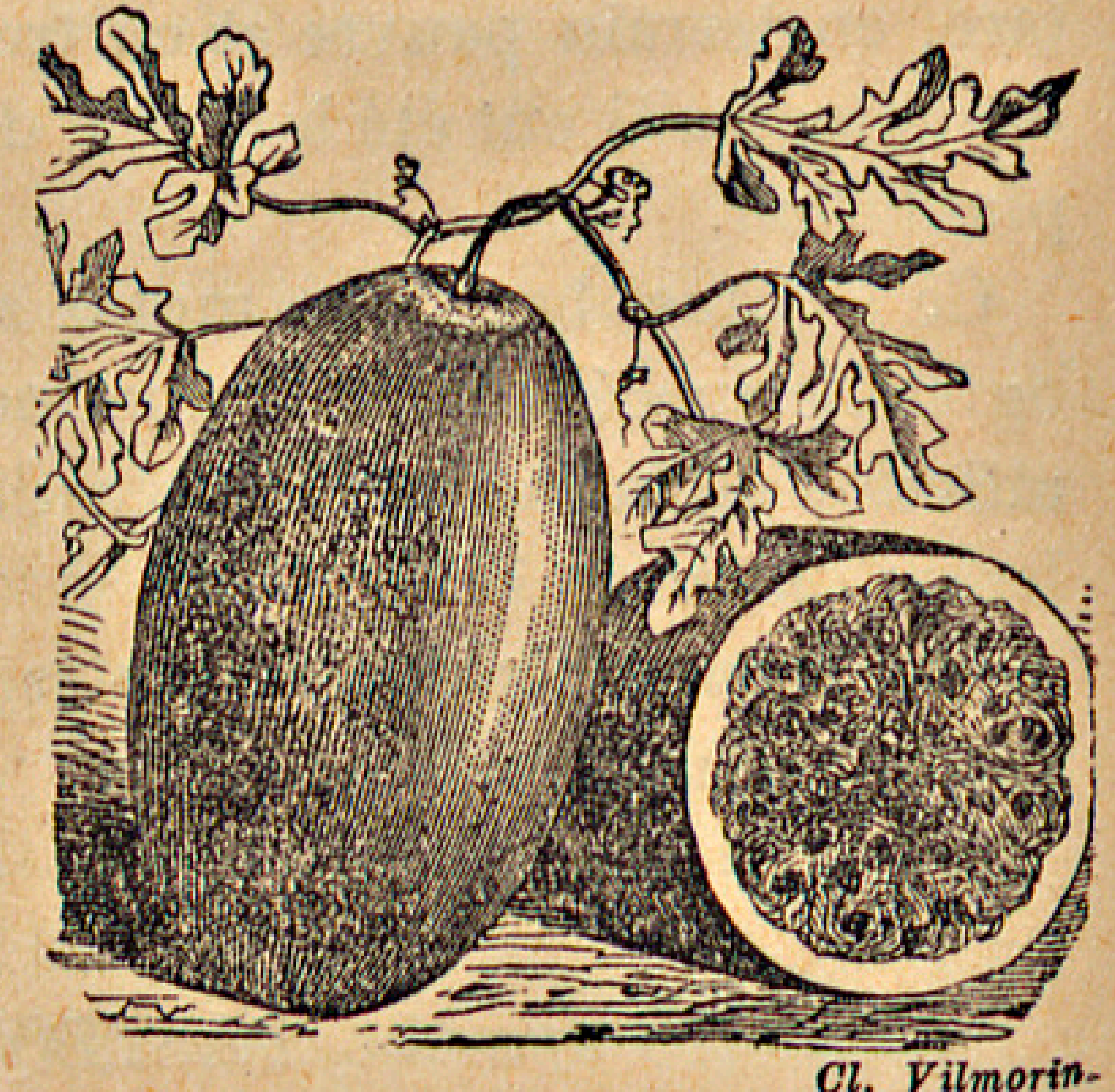
Les pastèques à graines noires sont les meilleures, puis viennent celles à graines rouges, blanches, etc.

Les pastèques à graines noires ont des fruits oblongs, à chair rouge, légèrement parfumée ; celles à graines rouges sont rondes, parfois gigantesques — suivant la culture — à chair d'un rose pâle ; enfin, celles à graines blanches, ont la plupart du temps, la chair jaunâtre, ferme, et servent à faire des confitures excellentes.


Cl. Vilmorin.
Pastèque seïkon du Japon.

En Amérique l'emploi de la pastèque est général, ainsi qu'en Espagne, Portugal, Italie, Afrique du Nord et, du reste, toute la région méditerranéenne, où ce fruit est très apprécié.

La pastèque se cultive comme le melon, mais il ne faut la tailler qu'une seule fois, de plus, l'espacement à observer entre les plants doit être un peu plus grand, cette sorte de cucurbitacée prenant de très fortes proportions.


Cl. Vilmorin.
Pastèque à graine noire.

Le semis se fait à la fin de la saison des pluies, pour que les plants soient bien établis au début de l'été ; on récolte les fruits trois ou quatre mois plus tard, en laissant ceux-ci se former à volonté, ou bien, si on le désire, on taille les tiges une fois ; on obtiendra ainsi trois ou quatre pastèques. Sans irrigations, de même que pour le melon, les produits sont plus sucrés.

Parmi les variétés qu'on doit préférer, je citerai :

Pastèque Seïkon, du Japon, très productive, de grosseur moyenne ; *Black spanish water melon*, très bonne production ; *citron*, uniquement utilisée pour la confitu-

rerie ; toutes les *sortes italiennes*, à fruits gros, monstrueux, sont de première qualité.

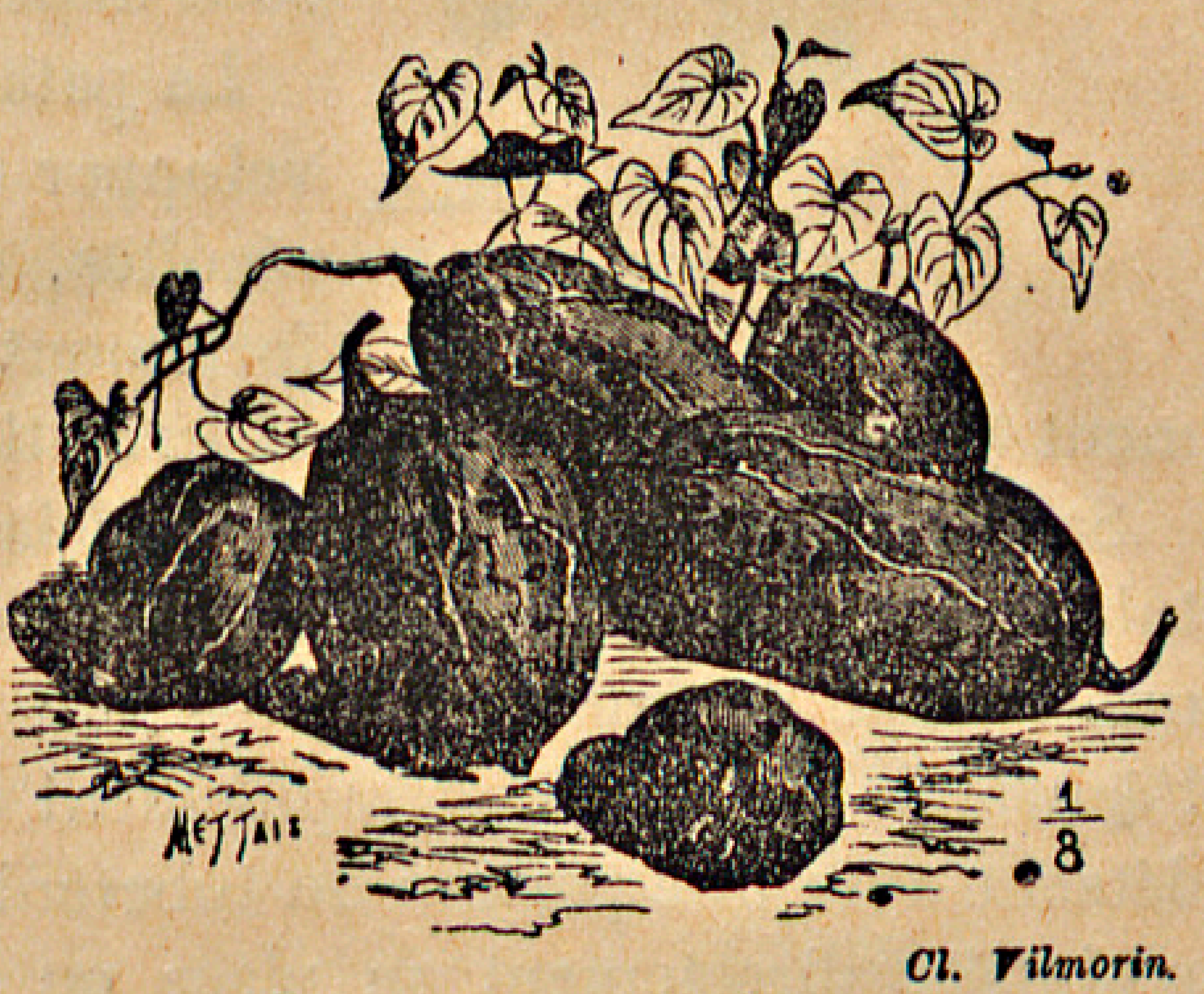
La pastèque sert à se rafraîchir et se mange en tranche comme le melon ; on en fait d'exquises confitures ; de plus, avant sa complète maturation — à demi-formée — on l'utilise comme légume, à l'instar des courges communes. C'est un produit dont les Italiens disent : *qu'il nourrit, abreuve et lave !* Charmant euphémisme, comme on peut s'en rendre compte quand on mange ce fruit.

PATATE

(*Batatas edulis, Ipomœa batatas.*)

Plante grimpante, non volubile ou rampante, à racines vivaces, de la *famille des Convolvulacées*, originaire de l'Amérique méridionale, répandue dans le monde entier.

La *patate* émet, sous terre, des tubercules, parfois d'un volume énorme, suivant les variétés, à chair féculente, sucrée, ayant la saveur de la châtaigne et pouvant jouer un rôle important dans l'alimentation de l'homme et des animaux. On la mange de toutes les façons ; ses feuilles sont également employées en guise d'épinard.



Patate rose de Malaga. *Cl. Vilmorin.*

Les porcs, très friands de ce farineux, s'engraissent rapidement.

Il existe de nombreuses variétés de patates, particulièrement en Nouvelle-Calédonie, d'où les curieux pour-

raient les introduire. Le volume des tubercules varie aussi beaucoup : de 100 grammes à 5 ou 6 kilos.

Depuis quelques années, la culture de cette plante si utile, se répand de plus en plus, sans cependant sortir des zones chaudes, où son usage est courant.



Patate violette.

Les variétés les plus cultivées sont :

Patate rose de Malaga, jaune de Malaga, Mexicaine, des *Bermudes,* etc.

Il en existe une race originaire de la Nouvelle Zélande, nommée *Kumara* ; cette dernière est plus rustique et ses tubercules quoique plus petits, sont délicieux.

La patate pour bien se développer et donner de belles récoltes, exige un sol léger, fortement fumé, profondément travaillé et de copieuses irrigations en été.

Sa multiplication s'effectue en faisant germer de vieux tubercules aux deux tiers de la saison des pluies, sous une couche de fumier tiède — non fraîchement sorti de l'écurie — ils émettent rapidement des germes que l'on détache avec une portion du tubercule ; ces boutures sont repiquées directement en place ou mieux en pépinière à 0 m. 10 ou 0 m. 15. On les entretient par des arrosages copieux ; quinze jours plus tard leur enracinement étant assuré, on les plante à demeure. Pour ce faire, au début de la saison sèche, on relève le sol — travaillé d'avance — en ados ou buttes, au bas desquels se trouve la rigole destinée aux irrigations, à une distance d'un mètre environ les unes des autres ; les plants sont alors repiqués sur les

lignes à 0 m. 50 sur le bas des buttes. Après la plantation, on irrigue fortement, puis ensuite tous les quinze jours ; la végétation se manifestant rapidement, couvre promptement la terre, empêchant les mauvaises herbes de se développer, ce qui n'empêche, s'il y a lieu, de leur donner un binage qui sera profitable à ce végétal.

Au bout de trois ou quatre mois, il est déjà possible de récolter au pied, sans l'arracher complètement, quelques jeunes tubercules, qui forment alors une primeur agréable. La totalité de la plantation ne s'enlève que lorsque le feuillage commence à jaunir : ce dernier peut, à ce moment, être donné comme nourriture aux bestiaux qui s'en montrent avides.

La récolte se conserve sous un hangar, en lieu sain, en la recouvrant avec des nattes, afin d'empêcher la trop grande évaporation ou avec du sable sec.

La patate se consomme bouillie, cuite au four, sous forme de beignets, frite, etc., de toutes les manières, elle est très agréable.

PATISSON (*V. Courge.*)

PERSIL
(*Petrosilenum sativum.*)

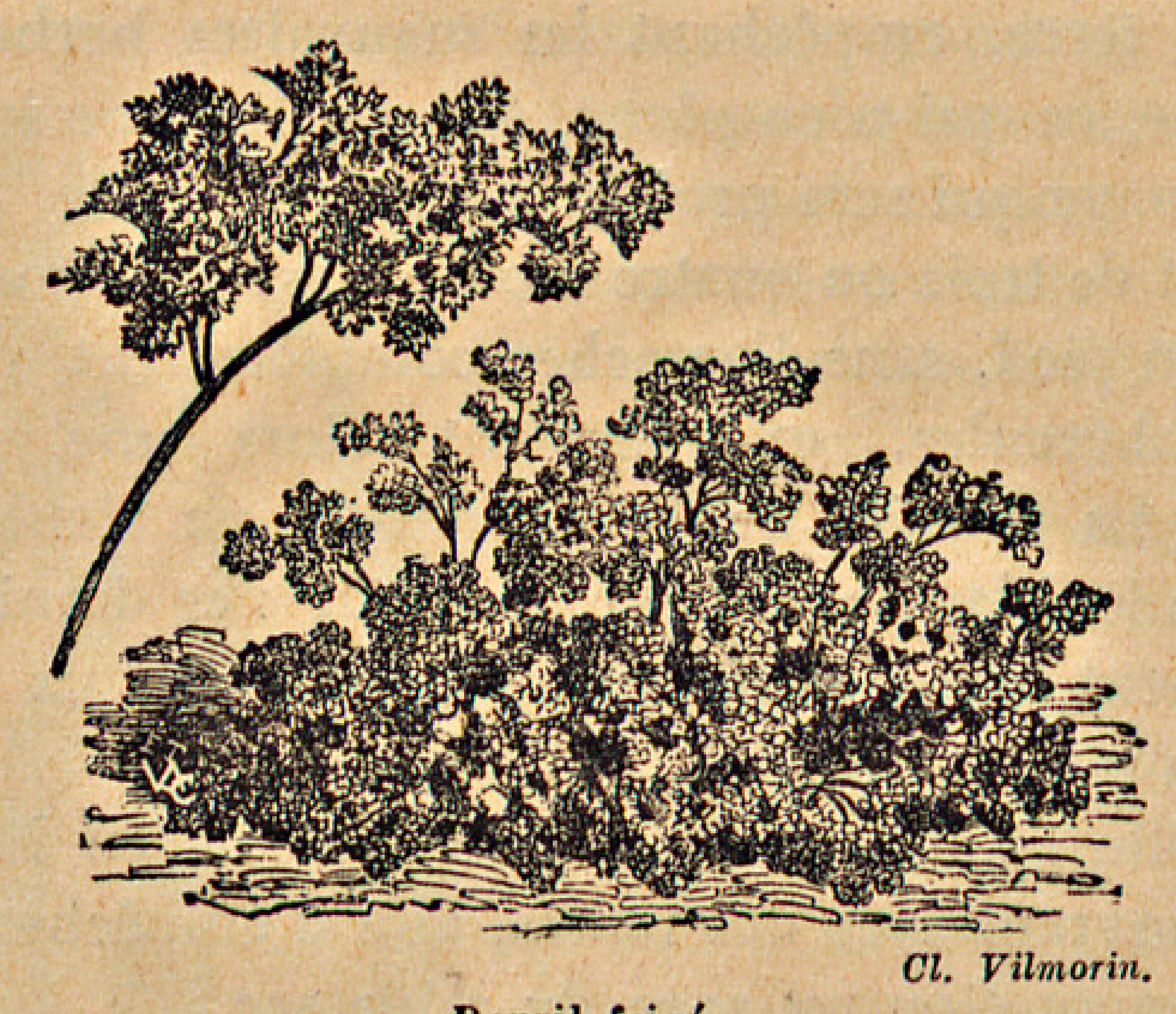
Originaire de la Sardaigne, cette petite plante condimentaire est indispensable dans l'art culinaire.

Le persil pousse assez bien dans les régions chaudes, si l'on à soin de le semer à mi-ombre.

Le semis se fait en lignes, en sol léger, fumé, travaillé convenablement, le long d'une rigole d'arrosages, si c'est en été, à plat en saison d'hiver.


Cl. Vilmorin.
Persil nain très frisé.

Les variétés qui prédominent dans les cultures sont : *Persil frisé*, à feuilles de fougère ; *persil à grosse racine*, qui remplace le *panais*, incultivable dans les pays chauds



Cl. Vilmorin.

Persil frisé.

et surtout le *persil géant d'Eboli*, d'origine italienne, qui croît promptement, atteignant une taille gigantesque.

Le persil sert à assaisonner un grand nombre de mets.

PÉ-TSAÏ (*V. Choux.*)

PIMENT
(*Capsicum annuum.*)

De la *famille des solanées*, originaire, semble-t-il, de toute l'Amérique du Sud, le piment est cultivé dans les régions les plus chaudes, où il apporte aux tables un légume qui n'est pas à dédaigner, avec les sortes à fruits doux, et un condiment, par les variétés à baies fortes et piquantes.

Certains piments sont annuels, d'autres vivaces, ces

derniers forment des arbustes plus ou moins élevés et décoratifs. Il y a donc à distinguer entre les deux types :

1° *Piments doux :*

Gros carré, trompe d'éléphant, à gros fruits, rouge long, gros jaune mammouth, monstrueux, etc.

2° *Piments forts :*

Violet ou noir, piment enragé, airelle, noir de Nubie,



Cl. Vilmorin.

Piment Mammouth.

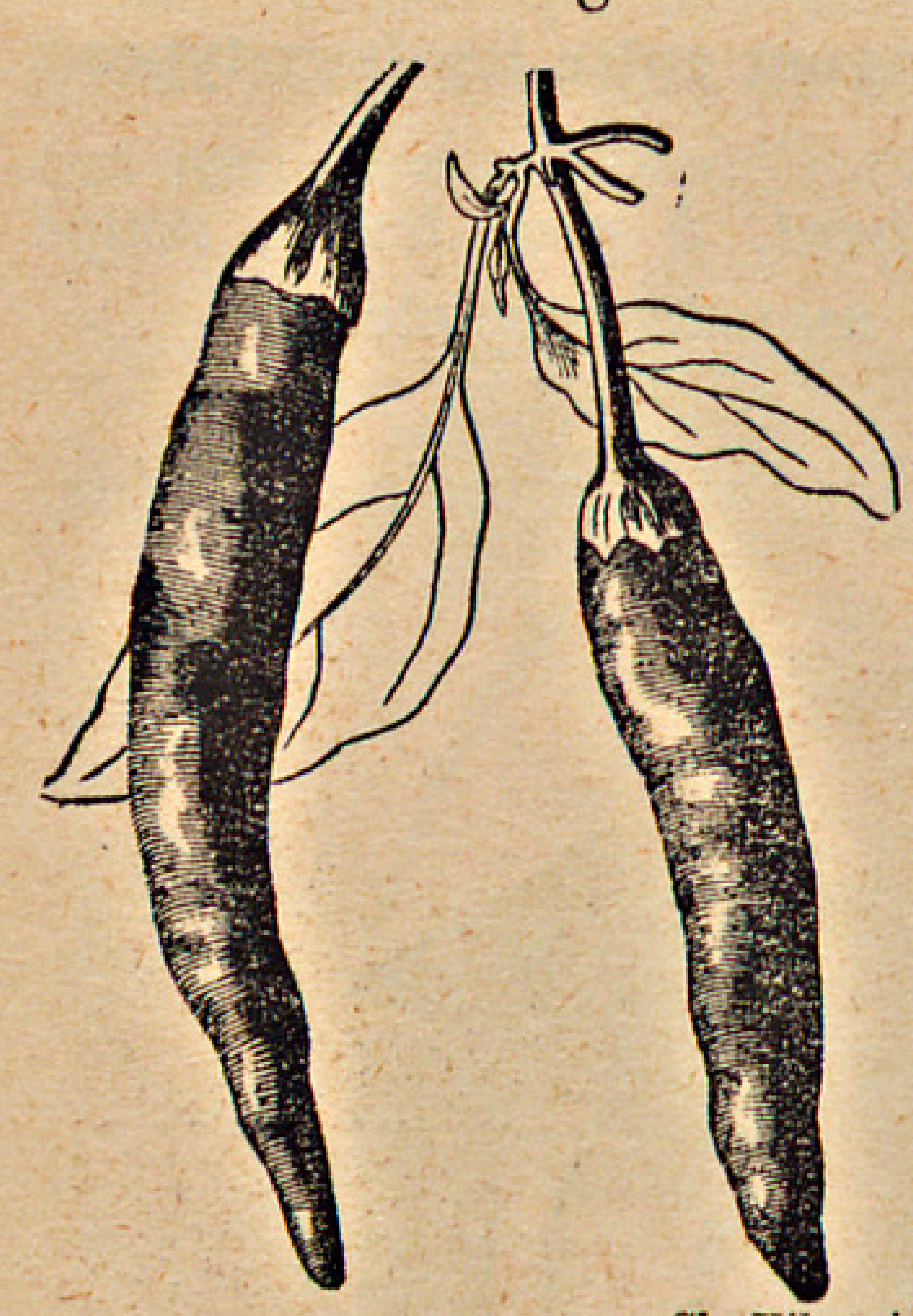
rouge, du Chili, de Cayenne, noir long du Mexique, etc.

Dans toutes les régions chaudes, ces plantes viennent presque sans soins et se resèment d'elles-mêmes, aussi les rencontre-t-on fréquemment un peu partout à l'état sauvage.

Le piment se cultive en n'importe quelle saison, cependant ils viennent mieux en été.

On sème les graines en pépinière à la fin de la saison d'hiver ; quand les plants ont 0 m. 10 à 0 m. 15 de hauteur, on les repique sur des rigoles d'arrosages, à

0 m. 50 sur les lignes et à 1 mètre entre celles-ci, en sol léger, fumé copieusement, afin d'obtenir des fruits tendres ; après la plantation, il est important de donner une bonne irrigation.



Cl. Vilmorin.

Piment long de Cayenne.

Tenir le sol très propre, par des binages et des sarclages — arrosages tous les trois jours, au plus. — La récolte commence au bout de trois mois, elle se continue jusqu'à l'arrivée des pluies et même plus longtemps.

Pour les espèces piquantes, il suffit d'en posséder un ou deux pieds dans le potager, pour n'en pas manquer ; ils servent de condiment et remplacent le poivre.

Les variétés à fruits doux constituent d'excellents plats, en suivant les prescriptions de mon livre *Nos bons légumes.*

PISTACHE MALGACHE (Voir *Voandzeia.*)

POIREAU
(*Allium porrum.*)

De la *famille des Liliacées*, originaire de la Suisse, mais se rencontrant dans bon nombre d'autres contrées plus chaudes, telles que l'Afrique du Nord et une partie des zones méditerranéennes ; le poireau est un des légumes qui se cultivent le plus ; il est du reste excellent,

très sain et réussit assez bien sous les tropiques, pourvu qu'on lui accorde quelques soins.

Le choix du sol n'est pas indifférent; celui-ci doit être léger, fumé de l'année précédente, et profondément travaillé ; le poireau vient plutôt mal dans les terres fortes et glaiseuses.

Le semis se fait en pépinière, un ou deux mois avant la fin de la saison d'été ; lorsque les plants sont assez forts, le repiquage à lieu, à l'arrivée des pluies, en rayons creux espacés de 0 m. 30 ou 0 m. 35, sur 8 ou 10 centimètres de profondeur, dans lesquels on les plante à 0 m. 15 les uns des autres.



Cl. Vilmorin.

Poireau gros du Midi.

Dès que les poireaux sont assez volumineux et qu'ils semblent être bons à consommer, on les butte afin de les faire blanchir ou étioler à leur base ; au bout de quinze à vingt jours, ils doivent être bons à être livrés à la consommation.

Les variétés que l'on doit préférer pour la culture coloniale sont :

Poireau de Bulgarie, *Gros du Midi* qui devient énorme ; *Gros jaune du Poitou*, *Géant d'Italie*, etc.

Une variété à recommander, c'est le *Poireau perpétuel* ou *remontant* qui, une fois en place, se multiplie sans cesse, donnant des produits assez gros, de saveur relevée, précieux dans les pays tropicaux. Il fournit en abondance des bulbilles qui servent à sa multiplication, ainsi que des graines.

Le poireau se consomme de plusieurs façons, comme l'indique mon livre *Nos bons légumes*.

POIRÉE
(*Beta cicla.* — *Beta vulgaris.*)

Indigène en France, cette *Chenopodée*, en raison de sa facile culture, est très répandue partout, quoique ce légume ne soit pas de ceux qu'on dit *excellents*, il s'en faut. Néanmoins, on en retire un certain profit, soit qu'on emploie les feuilles en guise d'*épinard*, quand elles sont jeunes et tendres, soit que l'on en emploie les larges côtes ou *cardes*, à l'instar du *cardon*.



Cl. Vilmorin.
Poirée blonde à cardes blondes.

La culture de la *Poirée* ou *bette* est aussi facile que celle de la betterave. Semer en pépinière ou sur place, dans les deux cas, les plants sont espacés de 0 m. 60 en tous sens et traités au début de la saison des pluies. Sol quelconque, bien fumé, travaillé convenablement ; sarclages et binages en temps voulu.

Les variétés que l'on doit préférer, sont celles à feuillage ample et à côtes larges :

Poirée à cardes blondes de Lyon et Blanche frisée, très productives.

Pour leur préparation culinaire, voir *Nos bons légumes.*

POIS
(*Pisum sativum.*)

Cette légumineuse est de culture presque impossible dans les régions équatoriales, mais dès que l'on s'en éloigne, il n'en est plus de même. C'est ainsi qu'au Tonkin, on en obtient des récoltes si phénoménales que, d'après le Dr Beylier, on en distribue aux repas des troupes.

D'après M. Dybowsky, pour obtenir des résultats passables, il faut choisir des types vigoureux exigeant des rames et non les variétés naines ;



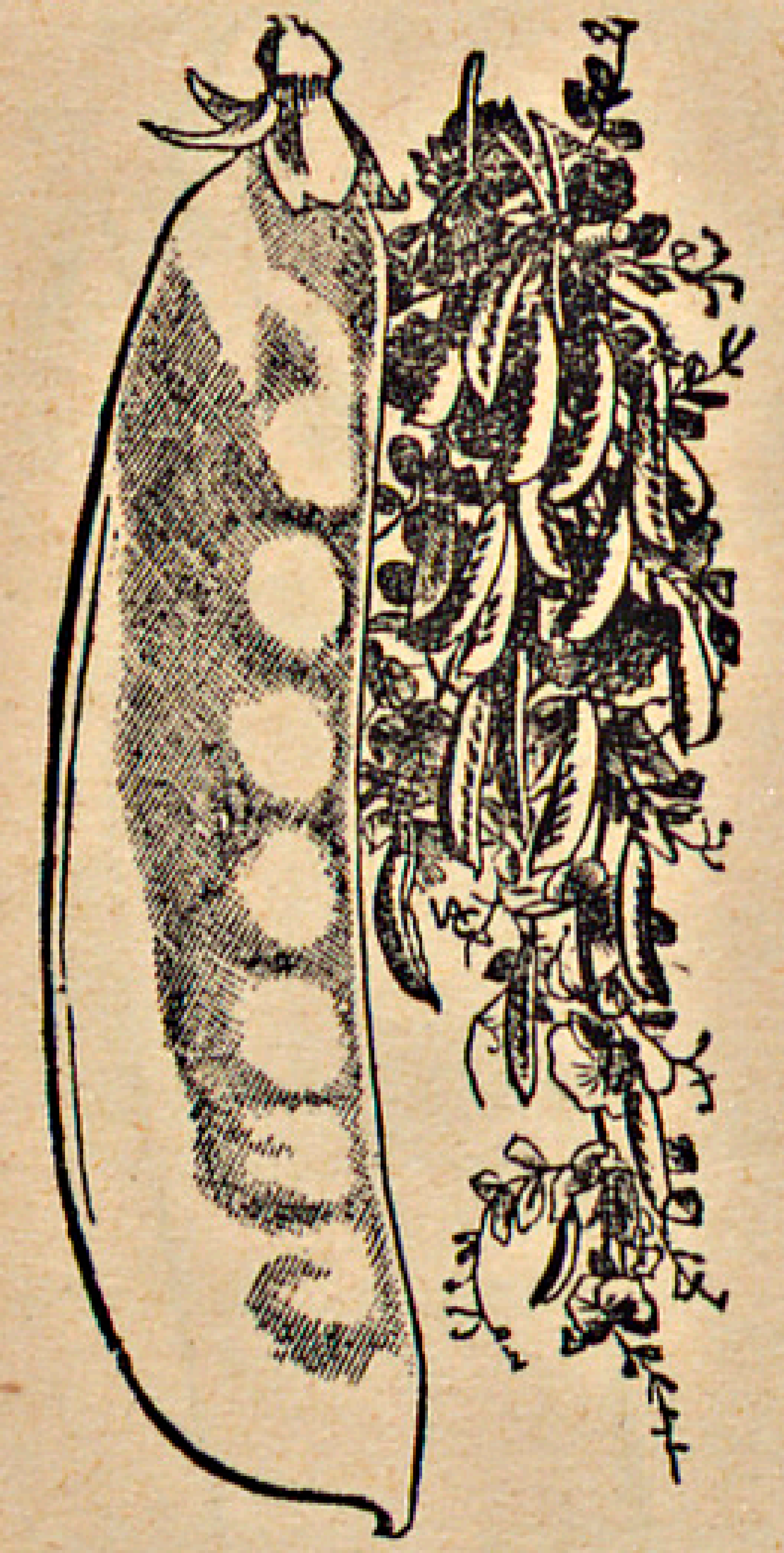
Pois Téléphone.

Cl. Vilmorin.

Mon avis étant le même, j'engage les coloniaux à prendre leurs semences parmi les suivantes, qui seront d'une production satisfaisante, ne conseillant que les *Pois ridés sucrés*, dont la rusticité, pour les pays chauds, est plus grande que celle des pois ronds : *Téléphone*, *Grand vert mammoth* ; *sans parchemin* ou *mange-tout : Corne de bélier*, *Fondant de Saint-Dézirat*, *à très larges cosses*. J'estime ces variétés, comme devant donner les meilleurs produits.

En outre, le *Pois Haricot* et le *Pois d'Abyssinie*, offrent aux coloniaux ces deux sortes de choix pouvant leur donner des récoltes précieuses pour les conserves.

On sème ces pois, au début de la saison des pluies, en lignes espacées de 0 m. 60 sur 0 m. 40, par trois ou quatre graines. Les plantes étant ramées se développent rapidement et produisent en peu de temps. Il faut, naturellement, les biner et les butter.



Cl. Vilmorin.

Pois mange-tout de Saint-Dézirat.

Le sol doit être léger, bien travaillé et *peu fumé* ou *pas du tout*, suivant sa fertilité, sinon on n'obtient que du feuillage.

La culture du pois se pratique, d'après les uns, en saison sèche — avec irrigations — au contraire, assurent les autres, il faut la faire en saison des pluies ; je suis absolument de l'avis de ces derniers, le pois ne demandant pas une température élevée, mais plutôt de l'humidité que de la sécheresse, dans ces contrées où il fait toujours trop chaud.

Le pois dégénérant promptement, il convient d'en renouveler chaque année les graines, en les faisant venir d'Europe.

Au point de vue culinaire, ses préparations sont très variées. (Voir *Nos bons légumes.*)

Dans les régions chaudes, on cultive beaucoup le *Pois chiche* ou *Pois carré*, dont l'usage est très profitable, tant en plats qu'en potages. Sa culture est identique à celle des *Pois à écosser ;* de plus, il fournit une excellente provende pour les animaux domestiques, étant très riche en azote.

POIRE DE TERRE
(*Polymnia edulis.*)

Vigoureuse plante herbacée, originaire des Andes de l'Équateur et appartenant à la *famille des Composées*. Les indigènes de ces pays en font grand cas, ce produit étant très rafraîchissant et sucré ; aussi le trouve-t-on, en saison, sur tous les marchés du pays.

La *Poire de terre* atteint 1 m. 50 environ de hauteur, ses larges feuilles la rendent hautement ornementale ; mais la production est souterraine et chaque pied fournit 2 à 3 kilos de tubercules allongés, à chair blanche, légèrement sucrés, à saveur de poire assez prononcée. Ils se mangent crus dans leur pays d'origine ; néanmoins, je les ai fait cuire et en ai obtenu un mets agréable, sous forme de fruit confit. Certainement l'industrie en retirerait un grand profit, ne serait-ce que par le principe vert que contient les tubercules et qui pourrait servir à colorer les bonbons.

La poire de terre doit se cultiver sous l'Équateur, en saison d'été, avec irrigations, dans un sol léger et fertile. La production des tubercules est énorme et les récoltes donneraient, en attendant leur industrialisation, une provende saine et nutritive, de grande valeur pour le bétail. Les tiges feuillues, en vert, sont un bon fourrage.

On plante les éclats de ce végétal, à 1 mètre en tous sens, en terre bien fumée ou du moins fertile, sarclages et binages fréquents, avec fortes irrigations.

POMME DE TERRE
(*Solanum tuberosum.*)

Originaire des Andes de l'Équateur, du Chili, du

Pérou, du Brésil et enfin de bon nombre de régions élevées de l'Amérique du Sud, cela ne veut pas dire que sous les climats chauds la culture de la pomme de terre, soit facile et productive.

Les variétés perfectionnées depuis deux siècles en Europe, se développent mal sous les tropiques ; il ne faut pourtant pas en inférer, qu'elles y sont incultivables ; ce n'est que dans les zones à climats nettement alternants, ou si la chance veut que l'on possède une concession située sur une hauteur, que la réussite de la pomme de terre est assurée.

Au Pérou, les Incas — ce peuple disparu grâce à la rapacité des conquérants — la cultivaient de toute antiquité avec succès. On retrouve encore aujourd'hui, dans certaines régions qu'ils occupaient, des types retournés à l'état sauvage. Les Péruviens actuels en plantent aussi, mais dans les Andes seulement, d'où les récoltes sont acheminées vers les marchés de la zone chaude. Il faut donc, autant que possible, procéder de même, afin d'obtenir ce légume de première nécessité.

Dans le Nord du Tonkin, on obtient des récoltes à peu près normales, alors que dans le Sud de ce pays, elles sont presque nulles.

Quoi qu'il en soit, il est de toute nécessité, avant de procéder à leur plantation, d'en faire, au préalable, germer les tubercules sous un hangar humide et chaud, pour que la pomme de terre puisse émettre des pousses, qui lui permettront étant sous terre, de se développer normalement ; ce n'est qu'à cette condition que l'on peut faire des récoltes satisfaisantes. Le grand défaut de la pomme de terre, dans les pays chauds et humides, c'est de végéter sans cesse, ce qui explique son infertilité ; voilà pourquoi il n'y a pas lieu de compter sur des produits si l'on n'est pas dans un climat à saisons bien tranchées.

Les variétés que l'on peut tenter d'introduire aux co-

lonies qui se trouvent dans les conditions indiquées ci-dessus, sont les suivantes, qui donnent en Europe des tubercules énormes, mais qui seront très réduits dans les pays chauds :

Saucisse, Institut de Beauvais, Reine des Polders, Géante bleue, Commersoni en terre humide, etc., qui rendront, pour de gros tubercules, des bulbilles le plus souvent grosses comme des noix, à moins d'être plantées dans une région où la gelée fait quelquefois son apparition.

Plutôt que de perdre son temps à faire des cultures aléatoires, il vaux mieux, à mon avis, s'en tenir, sous l'Équateur, aux succédanés qui produisent toujours de bons résultats : *Coleus tubéreux, Matambala, Oca*, etc.

POURPIER
(*Portulacca oleracea.*)

De l'Inde, cette *Portulacée* s'est répandue dans le monde entier ; elle est devenue spontanée partout, même dans le Nord de l'Europe.

C'est une plante à tiges charnues, s'étalant sur le sol, qu'elle envahit souvent au détriment des cultures ; les feuilles en rosette entourant les fleurs, donnent des graines fines, dont la germination se fait en saison sèche, quand on irrigue. Partout où l'on arrose copieusement, elle se manifeste et l'on peut alors en récolter sans en semer.

Cl. Vilmorin.

Pourpier doré à larges feuilles.

Cependant c'est une plante intéressante à cultiver, sa croissance étant rapide, presque sans soins. On mange les feuilles du pourpier, généralement crues en salade, néanmoins

cuites, elles forment un plat délectable à saveur agréable spéciale un peu acidulée.

Sous l'Équateur et partout ailleurs, on sème le pourpier, clair, soit en planche en creux, soit sur des rigoles d'arrosages ou entre d'autres plantes légumières, et en saison sèche, ce produit ne venant réellement bien qu'en été. Il faut le récolter jeune avant la formation des capsules de graines, sans quoi il est détestable, à moins d'enlever feuille par feuille, comme pour la *Tétragone* et c'est un travail !

La meilleure variété de *pourpier*, la seule à recommander, d'ailleurs, c'est le *Pourpier doré à larges feuilles,* donnant un plat délicieux, s'il est bien préparé. (Voir *Nos bons légumes.*)

RADIS
(*Raphanus astivus.*)

Petite plante crucifère, originaire de l'Asie Méridionale, cultivée dans le monde entier, pour sa racine piquante, qu'on utilise habituellement comme hors-d'œuvre.

Il existe un grand nombre de variétés de radis, dans les cultures, de grosseurs et de couleurs différentes.

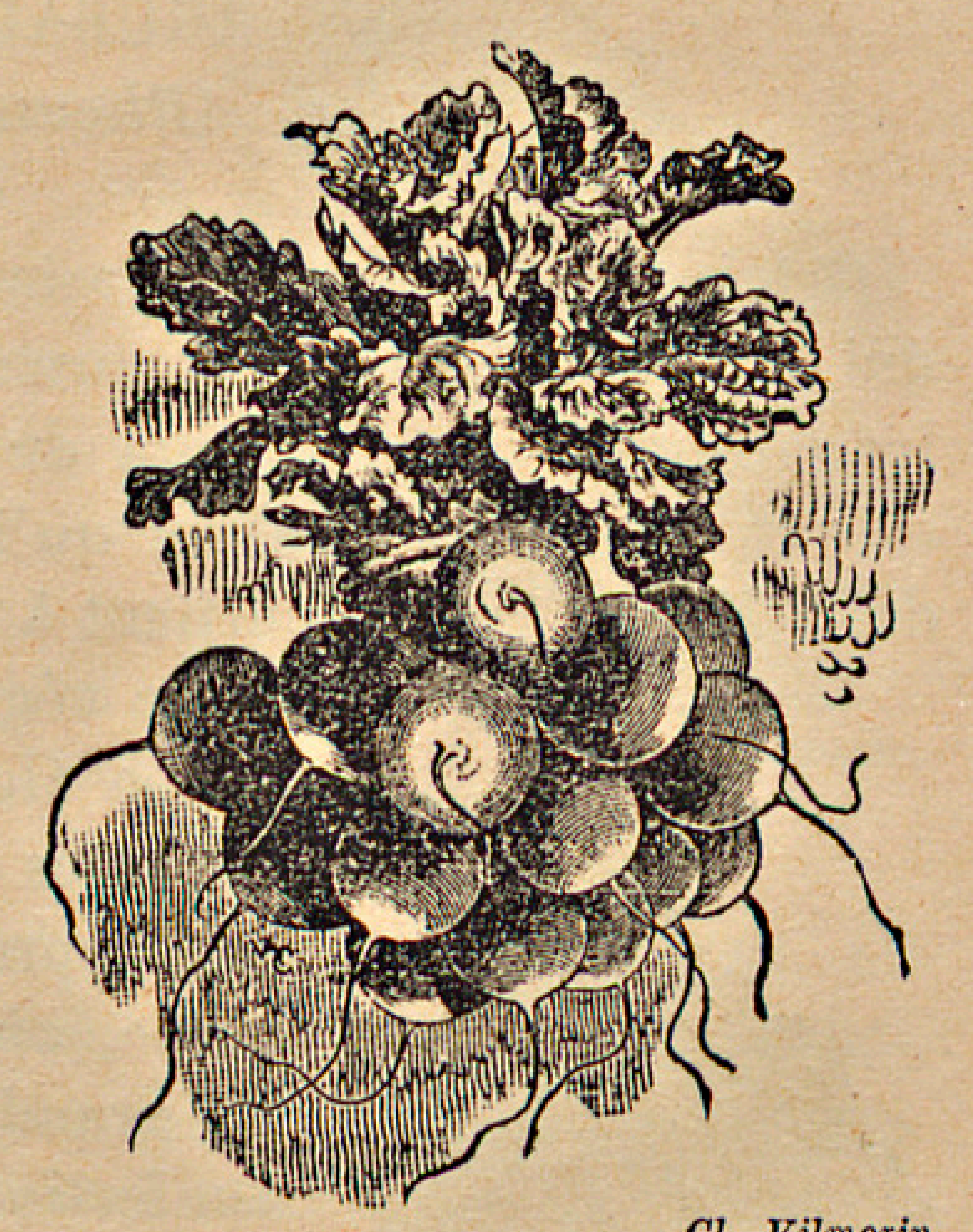
La rapidité de végétation du radis en fait un légume recherché partout, au point qu'en Europe il est cultivé dans tous les jardins.

Sous les tropiques, il réussit en toutes saisons, pourvu que l'eau et le fumier ne soient pas ménagés.

Les petits radis, de tous les mois ou de Chine, se sèment sur place en planche creuse, facilement inondable, en été, ou à plat en hiver ; on en répand aussi les graines entre d'autres cultures ; le peu de temps qu'elles mettent à se développer et à produire, permet-

tant de les récolter rapidement, sans gêner les autres légumes : *salades*, *choux*, etc.

Dans les pays chauds les radis de Chine produisent, en quinze jours ou trois semaines au plus ; les gros radis sont plus longs à venir et ne se sèment, du reste, qu'au tiers ou au quart de la saison d'été ; tels sont les *Daïkons géants du Japon*, dont on fait une excellente choucroute, supérieure à celle du chou, ainsi que les grosses variétés originaires de Chine et du Japon. Vu leur taille, il faut semer ces derniers sur un emplacement plus grand, de manière qu'ils puissent, sans être gênés, développer leurs gigantesques racines. On les conserve pendant plusieurs mois, sans qu'ils perdent leur valeur alimentaire, soit naturellement, soit salés.



Cl. Vilmorin.
Radis rose à bout blanc.

Les *radis de Chine* ou *de tous les mois*, à cultiver de préférence sont :

Rose à bout blanc, *rouge hâtif* sans feuilles, *Rond blanc*, *Long rose*, *Violet hâtif*, *Écarlate*, *A bout blanc*, etc.

Les variétés grosses, sont : *Blanc rond d'été*, *jaune d'été*, *géant de Russie*, etc.

Radis noir gros rond d'hiver.

Daïkons (ou radis) *géants du Japon :*

Sakurajima, gros rond blanc, atteignant en climat chaud et humide, le poids respectable de 30 kilogrammes, *Kariki* et *Koro*, longs blancs, d'une production également étonnante et de qualité exquise, crus ou cuits.

On possède, enfin, une sorte de radis dont les racines sont nulles, mais qui produit des siliques qui, à l'état jeune, sont utilisées aussi bien comme hors-d'œuvre, que cuites ou sous forme de *pickles*. (*Mougri de Java.*)

Ce légume mérite l'attention des colons, il est intéressant à tous points de vue.

RHUBARBE
(*Rheum.*)

Originaire des contrées asiatiques, l'espèce principale qui a produit les nombreuses variétés répandues dans les cultures, porte le nom de *Rheum hybridum*, je ne sais trop pourquoi ? Quoi qu'il en soit, elle nous vient de la Mongolie et appartient à la *famille des Polygonées.*



Cl. Vilmorin.
Rhubarbe hybride.

Le végétal dont ce nom de Rhubarbe éloigne les appétits les plus robustes en France, est au contraire, très apprécié en Angleterre, en Amérique, où on le considère comme de grande valeur ; en effet, on en confectionne des confitures, des compotes et naturellement des tartes, grand régal des Anglais et des Américains.

Peu à peu, cependant, elle se répand chez nous et commence à entrer discrètement dans l'alimentation.

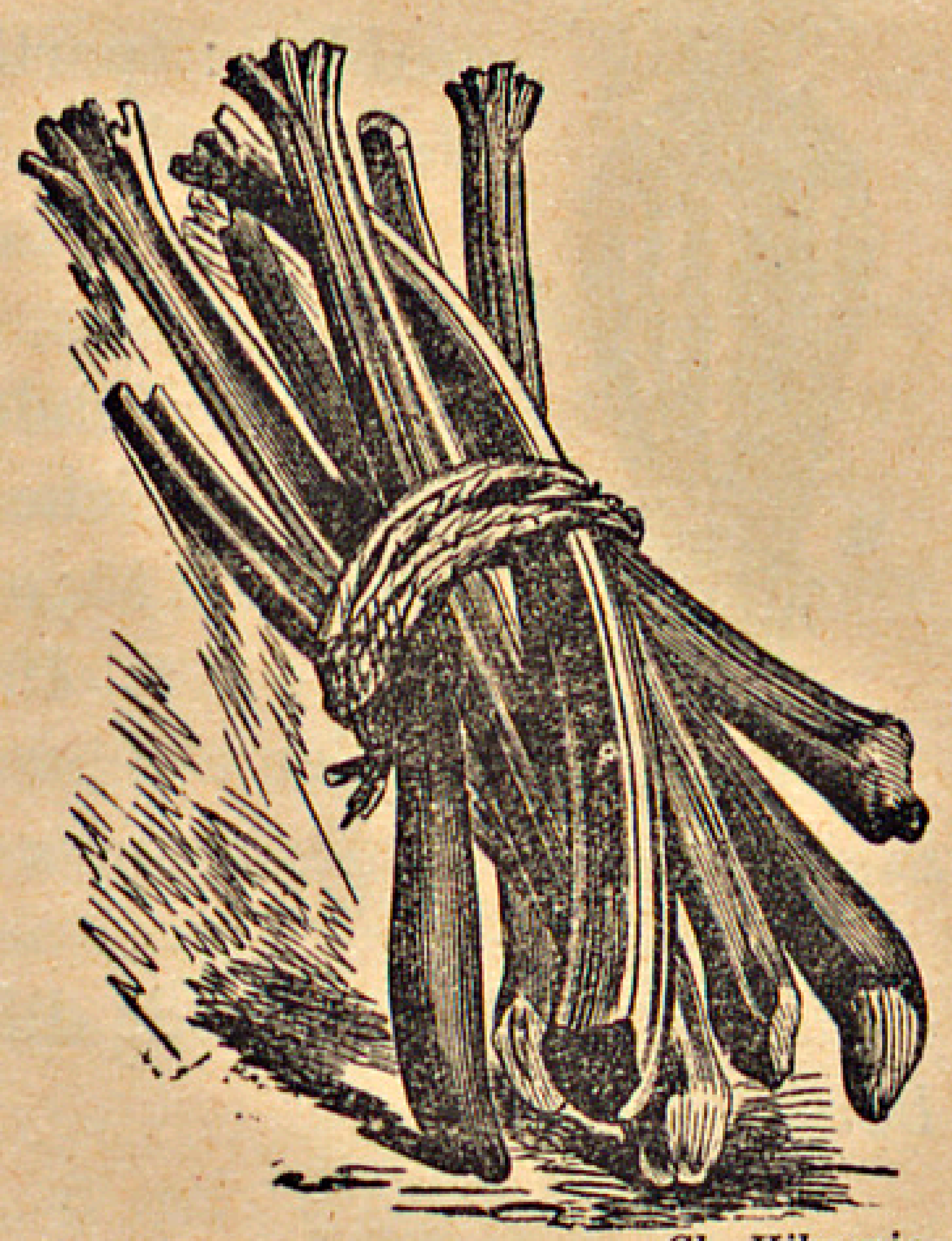
On en utilise les gros pétioles charnus, qui une fois cuits, rappellent la prune ; cela, sans nullement être purgative ; l'emploi de la rhubarbe est rafraîchissant et les enfants s'en trouvent très bien pendant les fortes chaleurs. Les feuilles, bien souvent, remplacent l'épinard dont elles ont la saveur douce, un peu acidulée.

La végétation de ce végétal, sous la zone torride, ne

se manifeste que durant la saison des pluies ; dès qu'arrive l'été, elle se remet au repos ; ses puissantes racines résistant aux plus fortes sécheresses, donnent une repousse vigoureuse à la saison suivante, surtout si on lui distribue un peu d'engrais azoté et un sol léger et friable.

Les meilleures variétés à introduire dans les jardins potagers coloniaux sont :

Rhubarbe Florentin, Royal Albert, Victoria, Stuth Monarch, dont les pétioles énormes, de saveur agréable, procurent d'excellentes marmelades.



Cl. Vilmorin.
Rhubarbe (pétioles).

On sème cette plante de graines que l'on fait venir d'Europe, en pépinière, vers la fin de la saison sèche ; on repique les plants, au début de l'hiver, à 1 m. 50 en tous sens, en sol profond, bien travaillé, copieusement fumé avec des fumiers décomposés. Il n'est pas rare, de pouvoir déjà faire une récolte dès la première saison.

Pour utiliser convenablement feuilles et pétioles, consulter *Nos bons légumes.*

SABDARIFA (Voir *Oseille.*)

SALSIFIS
(*Tragopogon porrifolium.*)

Plante de la famille des Composées, native de l'Europe où elle est commune dans les champs ; elle vient

parfaitement dans les régions tropicales, en saison d'hiver ; il convient de cultiver particulièrement les variétés à très grosses racines, auxquelles il faut environ quatre mois pour être mangeables : particulièrement *Salsifis blanc Mammouth*.



Cl. Vilmorin.
Salsifis blanc.

Le semis se fait en place, au début de la saison des pluies, comme je l'ai déjà dit, en sol léger, profondément labouré, exempt de pierres et riche en humus ; les rayons écartés de 0 m. 40 ; on laisse les plants à l'éclaircissage, à 0 m. 10 environ, les uns des autres. Sarcler et biner fréquemment, afin d'obtenir des racines tendres et succulentes.

On mange le salsifis de différentes manières. (Voir *Nos bons légumes*.)

SCORSONÈRE
(*Scorzonera Hispanica*.)

D'Europe — principalement de l'Espagne — la Scorsonère, qui n'est autre qu'un *Salsifis noir*, a aussi une végétation plus lente, car il lui faut de cinq à six mois pour être consommable. On en possède plusieurs variétés plus ou moins hâtives, à grosses ou très grosses racines noires, de qualité supérieure aux blanches :



Cl. Vilmorin.
Scorsonère noir.

Scorsonère géante de Russie, Vulcain, plus précoce ; *Annuelle blanche* qui est encore plus précoce.

La culture est semblable à celle du Salsifis, ses racines se mangeant de même.

SCAROLE (Voir *Chicorée.*)

SCOLYME D'ESPAGNE
(*Scolymus Hispanicus.*)

Ce chardon originaire de France et d'Espagne, est très épineux, mais sa forte racine charnue a une valeur égale à notre salsifis commun ; de plus, il pousse durant la saison des pluies, presque sans soins. A ces divers points de vues il mérite l'attention du colonial, qui trouvera toujours en lui un légume sain et abondant.

Dans le Midi de la France on le nomme *Cardouille* ; en Espagne *Cardillo*.

S'il est cultivé avec soin, il est fort délicat, si on l'abandonne à lui-même, au contraire, il est beaucoup moins savoureux.



Cl. Vilmorin.
Scolyme d'Espagne.

Il possède un grand avantage sur le salsifis, c'est de se conserver longtemps en terre, avec toutes ses qualités ; il réussit partout dans les pays chauds, soit en saison sèche ou en saison d'hiver.

On sème le *Scolyme d'Espagne*, en rayons espacés de 0 m. 40, en sol bien fumé, travaillé profondément, afin d'obtenir des racines longues et succulentes ; on sarcle une ou deux fois et tout est dit.

Au bout de trois à quatre mois on obtient un légume de premier choix, qui plaît à tout le monde par sa saveur douce et agréable, assez analogue à celle du salsifis, suivant la préparation culinaire qui lui est donnée.

Pour consommer ce légume, il est de toute nécessité de retirer le centre ou cœur des racines, qui est dur et ligneux ; il reste alors l'enveloppe extérieure, épaisse

d'un centimètre à peu près, qui est la partie mangeable, après avoir été grattée.

En été, il faut arroser copieusement ; en hiver l'eau des pluies suffit pour faire végéter vigoureusement cette plante généreuse ; si l'on ne tient pas à faire de récolte durant la saison sèche, on peut l'abandonner à elle-même, en ce cas le Scolyme repousse en hiver et ses longues racines se conservent aussi tendres.

Malgré la tendance de ce légume à monter à graines, il n'en reste pas moins bon à consommer, c'est donc un produit de valeur qu'il y a lieu de ne pas négliger.

Notons encore que le Scolyme, dont on coupe les feuilles au début de l'hiver, et que l'on butte ensuite fortement, donne des jets blancs et succulents, qui, coupés et sans nuire à la récolte future des racines, ajoute à ce produit un autre mérite, c'est de pouvoir être mangé à l'instar des *cardons ;* néanmoins, ce dernier est plus délicat.

Pour la préparation culinaire du Scolyme d'Espagne, voir *Nos bons légumes.*

SOJA
(*Soja hispida.*)

De la *famille des légumineuses*, le *Soja* qui semble originaire de l'Inde et de l'Archipel Indien, se cultive non seulement dans ces régions, mais encore en Chine et au Japon où ce farineux est d'une grande importance au point de vue économique et alimentaire. Dans ces deux derniers pays, on l'utilise pour en fabriquer des préparations culinaires répandues sous diverses formes, savoir : une sauce populaire connue sous le nom de « *Cho-you* », du *fromage* « *To-fou* », de l'*huile*, du *lait*, un succédané agréable du *café*, etc.

La richesse alimentaire du Soja est incomparable ;

le grain contient 24,40 % de matières azotées, ce qui n'est atteint par aucune autre légumineuse.

En plus de son utilisation industrielle, on consomme les graines du Soja, à la manière des *haricots*, dont elles n'ont pas la saveur du reste ; pour les faire cuire à l'état sec, il faut les faire tremper de douze à quinze heures, dans de l'eau non calcaire, dans laquelle on fait fondre une cuillerée à café de *Bicarbonate de soude* (sel de Vichy) et, de plus, les faire bouillir et blanchir dans la même eau de macération. Ainsi traité, le Soja cuit très vite et est très tendre ; on le prépare alors de différentes façons.



Cl. Vilmorin.
Sojà d'Étampes.

Au contraire quand cette graine est fraîche, elle cuit avec une assez grande rapidité, sans trempage préalable, pourvu que l'eau employée à cet effet, ne soit *pas calcaire* ; l'eau de pluie est ce qu'il y a de mieux.

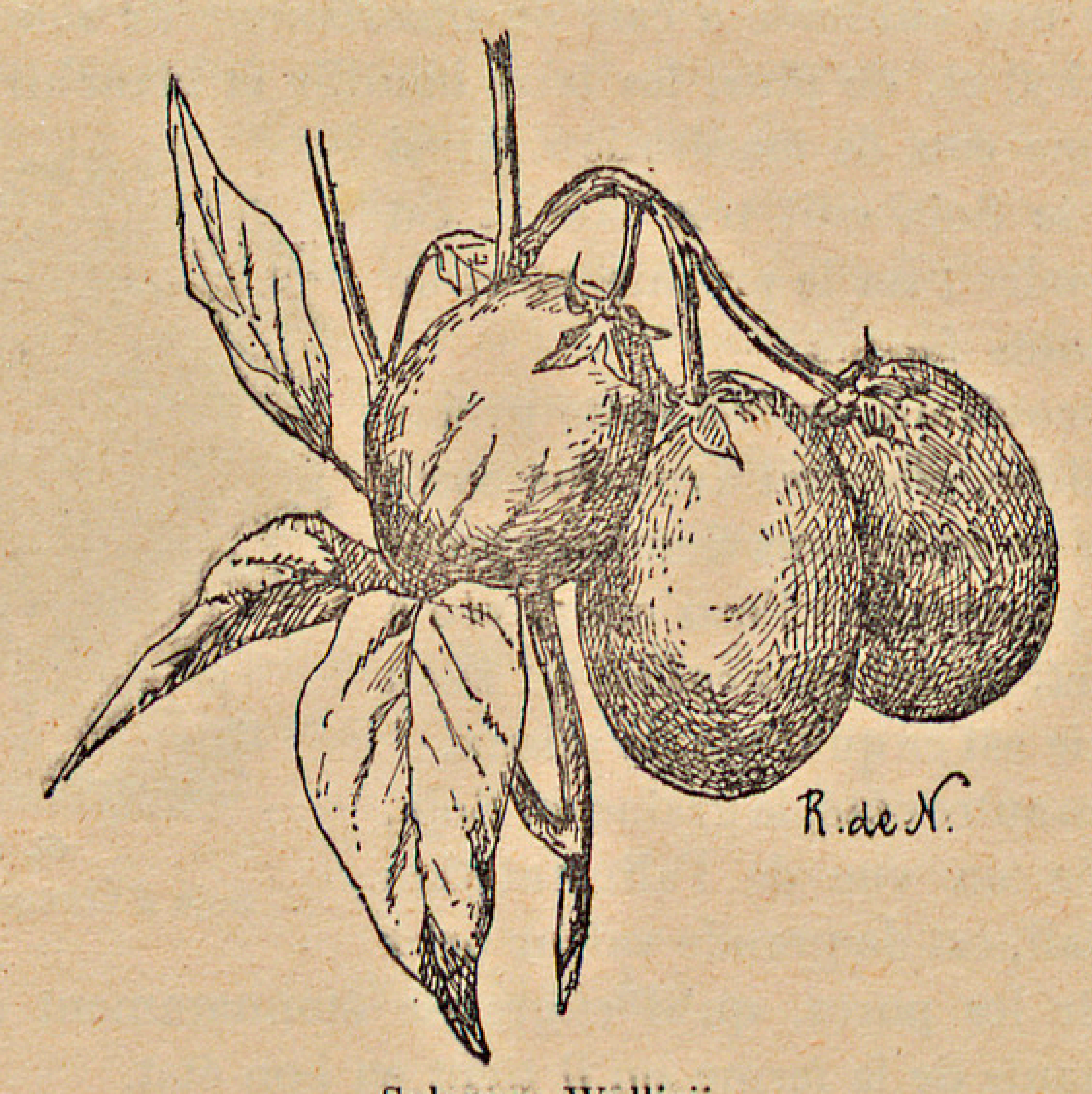
D'un autre côté, la graine du Soja, cultivée en vue de l'alimentation du bétail, est de grande valeur pour nourrir les porcs, qu'il engraisse étonnamment et des ruminants de la ferme qu'il tient en bon état.

On sème le Soja aux deux tiers de la saison des pluies, de manière qu'il achève de mûrir son grain, vers le tiers ou la moitié de la saison sèche : la récolte est toujours abondante ; celle-ci est estimée à 40 hectolitres environ, à l'hectare.

Je ne saurais trop en recommander la culture, plutôt au point de vue de l'industrie et de l'élevage, que pour la nourriture familiale, sa saveur ne plaisant pas à tout le monde. C'est, je le répète, un aliment de grande valeur pour le bétail et l'industrie oléicole surtout.

SOLANUM ou MORELLE

Bon nombre de plantes de cette *famille des Solanées*, font partie du Potager Européen ; le colonial n'a que la peine de choisir parmi les plus réputées : *tomate*, *aubergine*, *piment*, *pomme de terre*, etc., mais il existe



Solanum Wallisii.

quelques autres *Solanum*, incultivables sous les régions froides, qui peuvent rendre de grands services, particulièrement aux ménagères dans les pays chauds où ils poussent presque sans soins. Ils servent au point de vue condimentaire, ou pour en confectionner d'agréables confitures, ces dernières toujours bienvenues dans les familles.

Les bonnes espèces de ce genre sont plutôt rares, aussi ne citerai-je que les suivantes, seules aptes à rendre de réels services :

Solanum Wallisii ou *Morelle de Wallis* (*Solanum mu-*

ricatum) de l'Ecuador, est un des plus intéressants, à cause de ses fruits longs de six centimètres, à saveur légèrement piquante, rappelant celle du melon ; ils sont vendus sur les marchés de l'Amérique du Sud, sous le nom de *Guyavos* et *Pépino*.

On les mange crus ou sous forme de confiture lorsqu'ils sont bien mûrs.

Sa culture n'est pas plus difficile que celle de l'aubergine et la plante est plutôt bisannuelle que vivace. On multiplie le *Solanum Wallisii* de boutures et des graines qu'on retire du fruit.

Solanum Quitœnse, du Pérou, à baies de la grosseur d'une orange, douces et sucrées ; il y a une variété à fruits acides. Culture du précédent.

Solanum piliferum, du Mexique ; fruit atteignant la taille d'un œuf de poule, à odeur de pomme et de saveur agréable. On le vend couramment sur les marchés. Les confitures qu'on en retire, sont très appréciées. Même culture.

Le semis de ces plantes se pratique en pépinière à la fin de la saison des pluies et les plants sont repiqués à 1 mètre en tous sens, au début de l'été.

TARO (Voir *Xanthosoma*.)

TELFEIRIA PEDATA
(*Jolifia Africana*.)

La *Kouhémé* ou courge à huile de Zanzibar, est une forte plante de la *famille des Cucurbitacées*, cultivée par les indigènes de la côte d'Afrique ; elle serait précieuse pour les coloniaux, en ce sens, que sans aucune peine, ils récolteraient leur provision d'une huile douce de première qualité, se conservant longtemps ; l'huile est de première nécessité partout, elle est rare et chère

dans les pays chauds, parfois même elle est introuvable. Il est vrai qu'on a la facilité de retirer cette denrée de plusieurs espèces de graines, encore faut-il les posséder près de soi, tandis que la *Kouhémé* est d'une culture aussi aisée que celle de n'importe quelle courge si on la propage dans un climat chaud. Quoi qu'il en soit, cette précieuse plante mérite toute l'attention du colonial, par son rapport énorme.

Les fleurs sont grandes, violettes, odorantes, des plus ornementales ; après les fleurs, viennent les fruits d'une grosseur monstrueuse, pesant souvent 20 kilogrammes et plus ; ces fruits possèdent une enveloppe extérieure très solide, contenant une chair sans valeur alimentaire, entourant et maintenant les graines, larges comme une de nos anciennes pièces de cinq francs, épaisses de près de deux centimètres, qui donnent par expression, une huile d'excellente qualité.

Mais ce qui ajoute encore à la valeur de cette courge, c'est que ces graines sont également mangeables, bouillies ou grillées, à l'instar de nos châtaignes. Les Zanzibariens en font grand cas dans diverses préparations culinaires ; pour quelle raison les coloniaux n'en profiteraient-ils pas ?

Cette plante mérite donc, à tous égards, d'être introduite dans les régions où le thermomètre ne descend pas à plus de 10° au-dessus de zéro.

Une autre plante (*Telfeiria Occidentalis*), de la même région, est vivace comme la précédente espèce, mais ses graines sont beaucoup plus petites. Les nègres, seuls, en font usage en attendant que la culture économique s'en empare et classe cette espèce, au rang qu'elle doit occuper dans l'industrie oléicole.

Néanmoins, la *Kouhémé*, doit être préférée au point de vue rapport et je ne serais nullement surpris qu'un jour tous nos coloniaux cultivent cette cucurbitacée à l'égal des plantes les plus précieuses.

Comme je l'ai dit, ces deux espèces de *Telfeiria* (qui sont des plantes rampantes) sont aussi faciles à cultiver que n'importe quelle *courge*.

Le sol doit être aussi riche que possible ; un terrain argilo-siliceux est celui qui lui convient le mieux, mais encore faut-il qu'un travail soigné soit donné à propos, ainsi que des fumiers de ferme en abondance, le *Telfeiria* étant une plante vigoureuse et vorace, de plus et c'est indispensable, de copieuses irrigations au cours de la végétation en été.

Les indigènes de la côte orientale d'Afrique ne connaissent pas la taille qu'on applique aux cucurbitacées en général, aussi leur culture est toute rudimentaire ; ils laissent pousser ces plantes comme elles veulent et la récolte qu'ils obtiennent est à l'avenant, ils épargnent ainsi leurs peines, ce qui est le contraire de ce que nous faisons habituellement.

Je ne doute pas, qu'en taillant la *Kouhémé* comme on fait pour les melons, on n'arrive à modérer son activité de végétation et, en ne conservant sur chaque pied que deux ou trois fruits, ceux-ci ne soient beaucoup plus volumineux, partant une récolte plus forte, sur un espace plus restreint.

Quoi qu'il en soit, au lieu de le semer à 4 mètres en tous sens, par la taille, on pourrait ramener cet écartement à 2 mètres ; pincé à trois yeux, on obtiendrait de deux à quatre branches, qui produiraient, chacune, un fruit énorme et mieux venu.

C'est à essayer.

J'ajoute que les fruits récoltés bien mûrs, peuvent être conservés longtemps et n'être utilisés qu'au fur et à mesure des besoins ; leur enveloppe ligneuse les mettant au même rang que les *Gourdes* (*Lagenaria*) et la *Courge de Siam*, leur assure une longue durée, sans aucune altération.

TÉTRAGONE
(*Tetragonia expansa.*)

De la *famille des Mésembrianthémées*, *l'épinard étalé*, est originaire de la Nouvelle-Zélande.

Ses tiges longues de 0 m. 60 à 1 mètre, garnies de feuilles nombreuses, en cœur, épaisses et succulentes, donnent un succédané excellent à notre épinard commun, si difficile à cultiver dans les pays chauds et même partout. Ce n'est pas le cas de cette plante qui, plus il fait chaud, plus elle produit, pour peu qu'elle reçoive d'abondantes irrigations.



Cl. Vilmorin.
Tétragone.

La Tétragone se sème sur place, par deux ou trois graines à un mètre en tous sens, à la fin de la saison des pluies, en terre fertile et bien travaillée, sans excès d'engrais. On irrigue copieusement afin que la production soit soutenue et abondante.

C'est cet épinard qui, au XVIIIe siècle, sauva la vie des équipages de la flotte du célèbre capitaine Cook, atteinte du scorbut, flotte qui se trouvait alors sur les côtes de la Nouvelle-Zélande. Ce grand navigateur a laissé des héritiers de son nom et de son amour des voyages, ils se sont fait entrepreneurs d'excursions, ce qui prouve bien l'atavisme de cette famille au nom illustre ; certainement ils ne finiront pas comme leur aïeul, disparu sans fortune, car ses petits-enfants ou neveux sont aujourd'hui fabuleusement riches : ceci compense cela ! et c'est juste !

TOMATE
(*Solanum lycopersicum.*)

Cette plante annuelle, maintenant si populaire, fait partie de la *famille des Solanées*, si riche en espèces utiles, dont la pomme de terre forme le plus beau fleuron. La tomate fut introduite de l'Amérique du Sud, vers la fin du XVIe siècle, cependant ce n'est guère qu'au milieu du XIXe qu'elle s'est implantée sérieusement dans les cultures européennes.



Cl. Vilmorin.
Tomate rouge grosse hâtive.

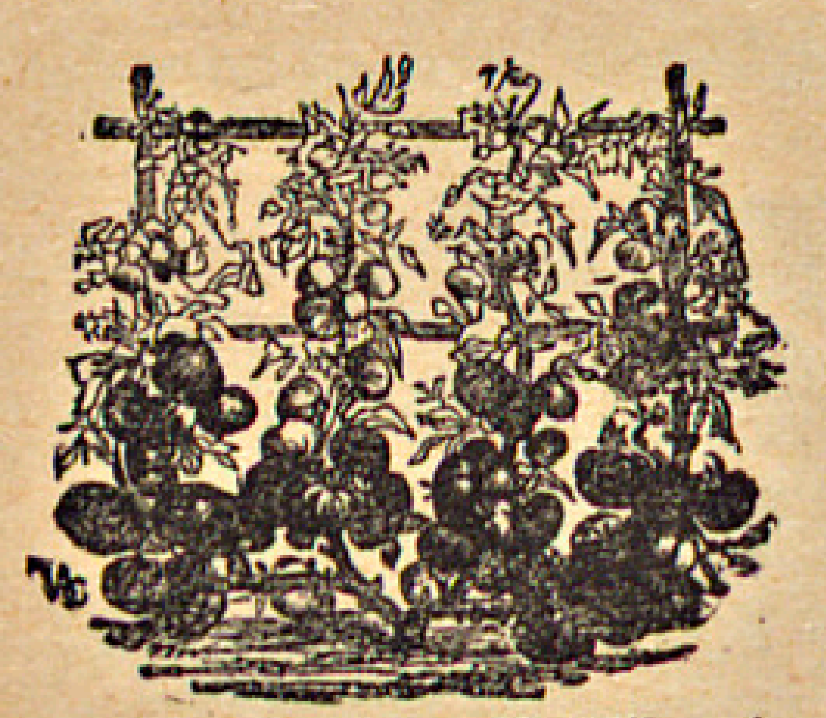
Actuellement c'est, pour ainsi dire, un légume de première nécessité, sans lequel, en été, il n'est pas de bons plats.

La tomate est donc de toute utilité dans un jardin potager colonial et même en France, où l'on en fait une grande consommation ; c'est pourquoi je m'étendrai un peu plus sur sa culture, qui n'offre, du reste, aucune difficulté, particulièrement dans les contrées chaudes où elle vient presque sans soins. Cependant, ce n'est que par une culture raisonnée que l'on obtient de beaux fruits et une production parfaite, dont la valeur culinaire est incontestable.

Par des sélections judicieuses et un choix parfait des porte-graines, la tomate d'il y a cent ans s'est perfectionnée, au point que, actuellement, le volume de son

fruit dépasse tout ce que l'on pouvait en attendre. On possède une immense quantité de variétés, dont quelques-unes sont presque dépourvues de graines ; l'ensemble de certaines d'entre elles ne forme plus qu'un fruit charnu et juteux, de plus il est devenu absolument lisse. Les principales sont :

Tomate rouge grosse, un peu côtelée ; *Rouge naine hâtive ; Chemin*, rouge hâtive et très lisse ; *Mikado*, écarlate, à fruit très gros, très plein et bien lisse, d'une beauté peu commune ; *Ponderosa*, écarlate, d'une grosseur et d'une qualité rare, lisse, arrivant au poids de 0 kil. 500 grammes ; *Colosse*, superbe, énorme, très lisse et pleine presque sans graines, tout en chair, dépassant un demi-kilogramme, etc., etc...



Cl. Vilmorin.

Tomate rouge naine hâtive.

Je ne cite que quelques-unes des meilleures, car la liste en est longue et deviendrait, pour le professionnel comme pour l'amateur, extrêmement fastidieuse.

La culture, je l'ai dit, est des plus simples : le semis se fait en pépinière à la fin de la saison des pluies ; dès que les plants ont quelques feuilles, on les repique également en pépinière, ce qui permet de choisir les plus robustes, pour leur mise en place définitive et en même temps leur fait développer des racines (Chevelu), qui facilitent la reprise.

La plantation se fait dans un sol bien fumé, parfaitement travaillé, dès le début de la saison sèche, sur des rigoles d'arrosages, à 0 m. 60 sur les lignes et à un mètre environ entre celles-ci, de manière qu'on puisse facilement les travailler et circuler entre elles, pour faire la récolte des fruits (tomates).

Au moment de la plantation, chaque pied doit être muni d'un fort tuteur, profondément enfoncé dans la

terre, afin que le vent ne les renverse pas quand ils seront chargés de leurs produits.

Pour obtenir de grosses tomates, il faut soumettre les plants à la taille, qui consiste à supprimer tous les bourgeons latéraux, végétant au détriment de la fructification.

Sous les tropiques, la culture de la tomate peut d'ailleurs se faire toute l'année, mais dans ce cas, en saison d'hiver, bon nombre de fruits, par suite de l'abondance des pluies, prennent la maladie ou mûrissent mal.

La culture de la tomate, dans certaines régions, pourrait se faire en vue de l'industrie de la conserve, telle qu'on la pratique en Italie, où la consommation de ce légume est considérable. Ces conserves se vendent actuellement sur tous les marchés du monde, où elles se répandent de plus en plus. La France pourrait se faire une belle place sur les marchés mondiaux, par la bonne qualité qu'on en obtiendrait dans ses colonies.

Enfin, dans quelques contrées on peut en expédier les fruits mûrs en Europe, en saison d'hiver, où ils atteindraient des prix très élevés.

Pour ce faire, il conviendrait, c'est indispensable, d'emballer les tomates dans des caissettes, ne contenant qu'un rang de fruits, enfouis dans de la sciure de bois, après les avoir enveloppés de papier de soie et d'une feuille de coton cardé. Dans ces conditions, ils peuvent voyager de quinze à vingt jours sans s'altérer. (Voir *Nos bons légumes*.)

TOPINAMBOUR
(*Helianthus tuberosus.*)

Originaire du Canada, cette grande plante de la *famille des Composées*, n'offre que très peu d'intérêt pour les pays chauds où elle végète mal, ce qui ne veut

pas dire qu'elle y est incultivable. Le topinambour n'est du reste pas un légume de choix, tout au plus si les animaux peuvent en bénéficier, lorsque l'on n'a pas autre chose à leur offrir.

Dans la grande quantité de légumes dont j'ai parlé, il en est, fort heureusement, de supérieurs à celui-ci, mais il peut se faire quand même que l'on en ait besoin un jour ou l'autre. Pour sa culture, je renverrai donc le lecteur à l'*Hélianti*.

VALÉRIANE D'ALGER (Voir *Mâche*.)

VOANDZEIA SUBTERRANEA
(*Pistache subterranea*.)

Cette petite plante, qui porte à Maurice le nom de *Pistache Malgache* et à Madagascar, celui de *Voanjobory*, appartient à la *famille des légumineuses ;* c'est une espèce économique de grande valeur, native, dit-on, de l'Afrique tropicale ?

Quoique ressemblant à l'*Arachide* ou *Pistache de terre*, elle ne saurait être confondue avec elle, la première ayant des feuilles à quatre folioles sans stipules, tandis que le *Voandzeia* est une *phaséolée*, très voisine du *Vigna*, par ses trois folioles stipulées. Les gousses de l'une sont plus longues que celles de l'autre.

Il en existe plusieurs variétés, donnant de 60 à 80 % de graines, de couleurs variables. Les fruits se forment tous à fleur du sol, autour de la tige, ce qui en rend l'arrachage très facile.

L'Arachide est surtout une plante oléagineuse, tandis que le *Voandzeia* ou *Voandzou* est considéré comme légume et mangé comme tel, étant pauvre en matières grasses : en effet, la *Pistache malgache*, contient à peine 7 % d'huile, alors que l'Arachide en produit 48 %.

Ce légume — assez analogue au haricot — est très bon quand ses graines sont incomplètement mûres, c'est-à-dire, lorsque les gousses sont encore tendres et que l'enveloppe n'est pas desséchée. Cuites à l'eau, leur saveur rappelle la châtaigne. Bien mûres, on en retire une belle farine blanche, dont il serait possible de faire des purées et des potages nutritifs.

On sème le Voandzou à la même époque que l'Arachide, c'est-à-dire vers le milieu de la saison des pluies ; la récolte mûrit au début de l'été ou en novembre-décembre. Le sol doit être naturellement léger, bien travaillé et riche en potasse. Les plants sont espacés de 0 m. 50 en tous sens, par trois ou quatre graines au poquet.

Une autre espèce, *Voandzeia Poissoni* ou *Kerstingiella geocarpa*, est très intéressante aussi pour le colonial ; c'est le *Doï* du Haut-Dahomey. Les graines sont riches en amidon (environ 49 %), elles rappellent la saveur des haricots les plus fins, lorsqu'elles sont fraîches. Malheureusement le rendement n'est pas en rapport avec la qualité ; cette espèce offre néanmoins un certain intérêt et elle se cultive comme la précédente.

On consomme les graines fraîches de ces deux plantes, à la manière des haricots écossés.

XANTHOSOMA
(*Taro.*)

Le *Taro* appelé aussi, aux Antilles, *Toloman ; Mangareto*, au Brésil, etc., ce ne sont pas les noms qui manquent à cette *Aroïdée*, qui porte aussi celui de *Chou Caraïbe*, car elle est répandue dans toutes les régions chaudes.

On cultive cette plante pour ses tubercules très nutritifs.

Tous les taros — il y en a beaucoup de variétés —

sont des végétaux à demi aquatiques ; il y en a pourtant quelques-uns qui végètent en terrain sec.

Ils appartiennent à un seul genre botanique, ou à plu-



Xanthosoma violacea (taro violet).

sieurs, on est encore peu fixé à cet égard. J'en ai cultivé un certain nombre d'espèces qui me semblaient bien issues du même type, mais je ne certifie rien.

Les espèces sud-américaines, connues sous le nom de *Tayoves* ou *Tayes*, se rapportent au *Xanthosoma sagittifolium ;* celles qui proviennent du *Colocasia esculenta* ou *antiquorum*, portent plus spécialement la dénomination générale de *Taros*.

Les tubercules des variétés issues de la première espèce sont plus petits que ceux de la seconde ; c'est, du reste, cette dernière qui se cultive dans les jardins d'Europe, pour orner les massifs et plates-bandes en été.

Les *Xanthosoma* ont des feuilles sagittées ; les *Colocasia* les ont peltées et énormes.

Je l'ai dit, les variétés du *Xanthosoma* sont innombrables ; leurs pétioles ont des coloris plus ou moins verts, gris, violets, blancs, etc., mais la qualité des tubercules diffère peu.

La forme seule est changeante ; il y en a de globuleux et de sphériques, chez les *Colocases ;* au contraire, ceux des *Xanthosoma* sont irréguliers ou allongés.

Pour les établissements coloniaux, ces deux espèces de plantes et leurs variétés, ont une très grande importance ; ils constituent, pour ainsi dire, la base ou le fond de tout potager, les tubercules étant un aliment recherché des habitants des régions chaudes, parce qu'ils sont gorgés de fécule et qu'ils procurent une nourriture saine et substantielle.

En dehors de leurs tubercules, les feuilles des *Taros*, particulièrement celles des *Colocases* fournissent un aliment agréable, assez semblable comme saveur à celui de l'épinard.

Ces Aroïdées, pour se développer normalement, réclament une terre un peu légère, riche en humus, bien travaillée et constamment humide, ou inondée, ce qui est préférable pour le rendement.

Les engrais qu'on doit leur donner (les meilleurs) sont ceux d'étables, bien consommés, les seuls qui puissent leur donner une riche végétation. Si le sol, par suite du séjour de l'eau, longtemps à la même place, venait à s'acidifier, on épandrait, sur toute la surface de la plantation, 100 grammes de sulfate de fer au mètre carré ; ce remède fait disparaître la chlorose des feuilles inévitablement atteintes par cette maladie, qui empêche les tubercules de grossir ; ce sel augmente en même temps la vigueur des sujets.

La multiplication des *Xanthosoma*, de même que celle des *Colocases* se fait par leurs pseudo-bulbes ou tubercules, tous munis d'un bourgeon. Au moment de la récolte, on les plante immédiatement ; on se sert éga-

lement de rhizomes, plus ou moins pourvus de racines, suivant les variétés. Habituellement, on choisit, pour la plantation, les tubercules les plus vigoureux, à l'exclusion de tous les autres, car ils sont les plus productifs.

La plantation se fait à une distance assez grande — 1 mètre sur 1 m. 50 — pour les *Colocases;* pour les *Xanthosoma*, 1 mètre sur 0 m. 60 environ, les feuilles de ces derniers prenant un moins grand développement.

Lorsque les plants sont bien établis — principalement au début — il est nécessaire, afin de détruire la mauvaise herbe, de donner de fréquents binages ; plus tard, lorsque les feuilles couvrent le sol, il n'en est plus de même, l'ombre des feuilles, très compacte, anéantissant toute végétation parasite.

Il faut de dix à quatorze mois pour que l'on puisse récolter ce légume ; afin d'en avoir sans cesse, il est bon de faire de nouvelles plantations, tous les six mois, de manière à échelonner la production. L'on plante et on récolte en toutes saisons, mais il faut de l'eau, sans cesse, pour que ce légume puisse acquérir toutes ses qualités.

Les tubercules des *Xanthosoma* et des *Colocases*, ne se conservent pas très longtemps si on les laisse exposés à l'air ; au contraire, s'ils sont placés sous un hangar et recouverts de sable fin, sec, ils se gardent plusieurs mois sans rien perdre de leur qualité.

En résumé, *Xanthosoma* et *Colocasia*, méritent une place privilégiée dans les jardins potagers coloniaux, où, à défaut des *Pommes de terre*, ils tiennent un rang très honorable.

On les consomme en guise de pommes de terre.

ZINGIBER ou GINGEMBRE

Les espèces de ce genre, fort nombreuses, sont répandues dans beaucoup de régions chaudes ; leurs ra-

cines ou rhizomes, âcres et brûlants, sont très estimés. On les trouve spontanées, dans l'Archipel Malais, les Indes orientales, les Iles du Pacifique, etc., l'on en fait de grandes cultures dans bon nombre de colonies... anglaises.


Gingembre officinale.

Le port habituel de ces plantes herbacées, rappelle celui des *Canna*, des *Hedychium*, et des *Alpinia*. Ce sont, en général, des végétaux d'une grande vigueur et formant des touffes énormes. Les racines sont employées comme stimulant, stomachique, sudorifique, sous forme de teinture ; elles servent de condiment et on en fait des confitures, très appréciées, également en... Angleterre et en Amérique, où l'on se sert aussi de la racine, râpée, pour assaisonner certains mets.

Notre pays est très en retard en ce qui concerne beaucoup de plantes utiles ; il serait à désirer que le *Gingembre* soit admis sur nos tables, on ne s'en trouverait pas plus mal.

On multiplie les diverses espèces de Gingembre en sectionnant les rhizomes, auxquels on conserve un certain nombre de bourgeons ; en peu de temps, de nombreux jets sont émis et, cinq à six mois plus tard, la récolte arrive — ce que l'on reconnaît quand les feuilles jaunissent — on arrache alors toute la plantation — en

réservant les turions les plus vigoureux pour une nouvelle plantation — on lave énergiquement le reste pour les débarrasser de la terre qui les souille afin de les livrer au commerce en temps voulu, après cependant, avoir été préalablement séchés au soleil.

On plante les fragments de racines à un 1 mètre en tous sens, au début de la saison sèche, sur de larges rigoles d'arrosages, dans un sol léger, richement fumé et bien divisé. Les irrigations seront fréquentes, pour que la végétation soit bien soutenue.

Les espèces principales de Gingembre à recommander pour une telle culture, sont :

Zingiber officinale, des Indes Orientales, répandu partout ; *Zingiber capitatum*, du Bengale, à tubercules nombreux ; *Zingiber cassumunar*, des Indes Orientales à racines jaunes ; *Zingiber chrysanthum*, à rhizomes horizontaux, gros, charnus ; *Zingiber Zerumbet*, à rhizomes blancs extérieurement, jaune pâle, à l'intérieur ; *Zingiber Zelatum*, à racines tubéreuses, très douces, etc.

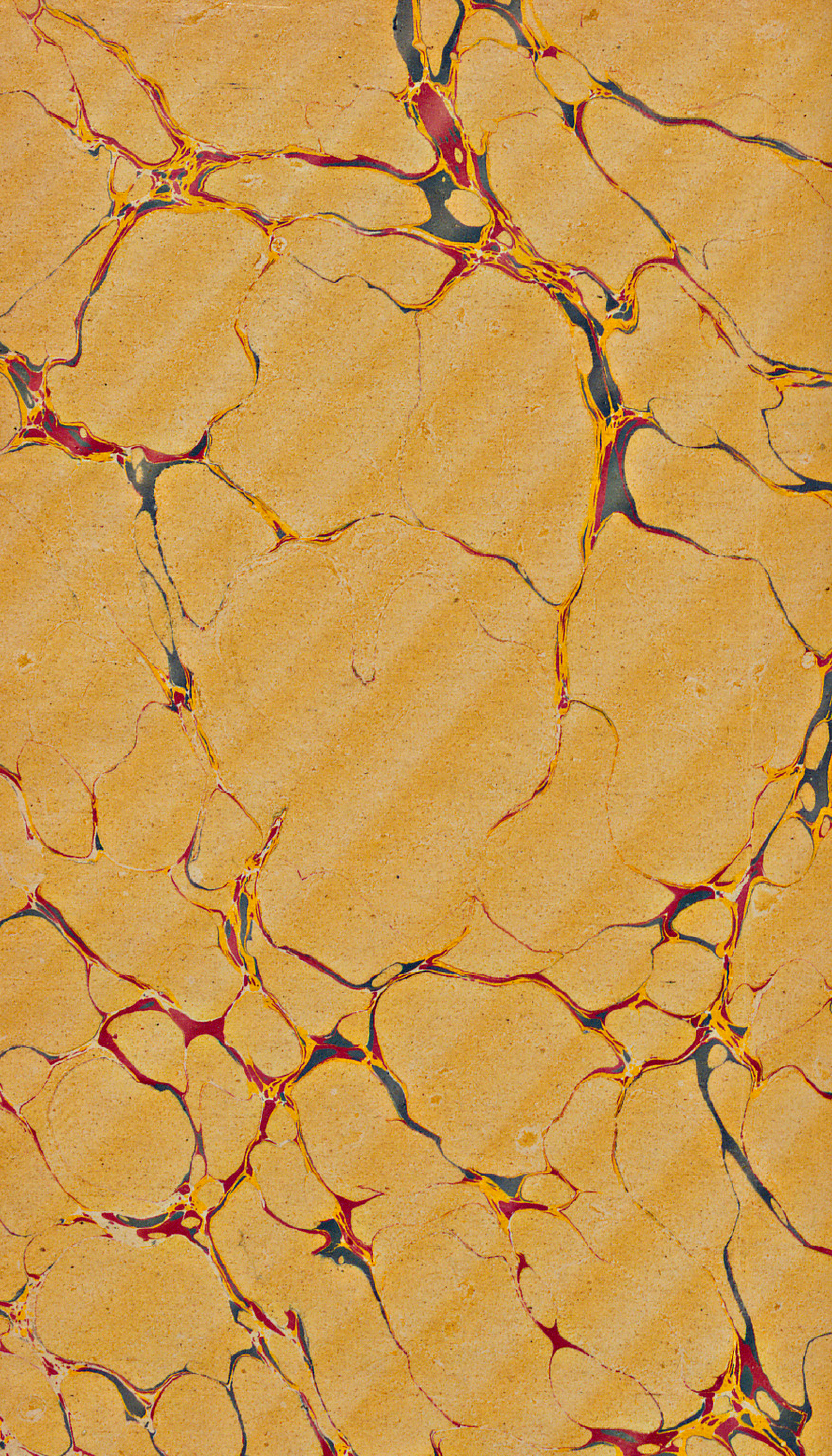
Tous les gingembres valent la peine d'être cultivés, ils pourraient grâce aux coloniaux, être répandus sur les marchés européens, où ils seraient accueillis avec faveur.

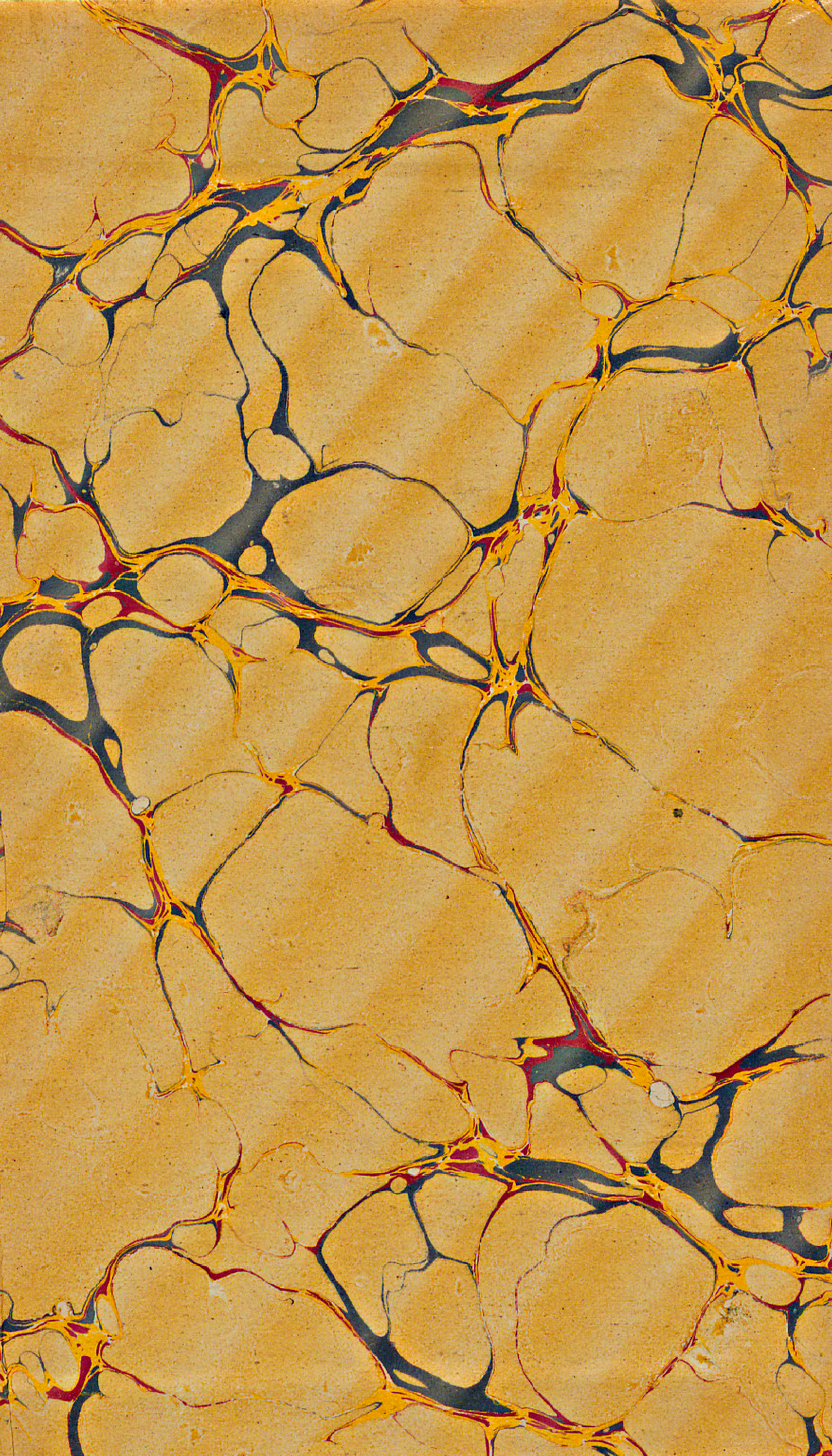
Une espèce du Japon est à recommander à cause de son originalité : *Zingiber mioga ;* sa saveur caractéristique la recommande déjà, mais ce qui constitue sa valeur, ce sont ses fleurs qu'on mange en salade ou pour les mêler à la laitue et ses turions blancs, obtenus en buttant les touffes et qui se préparent comme les *asperges*.

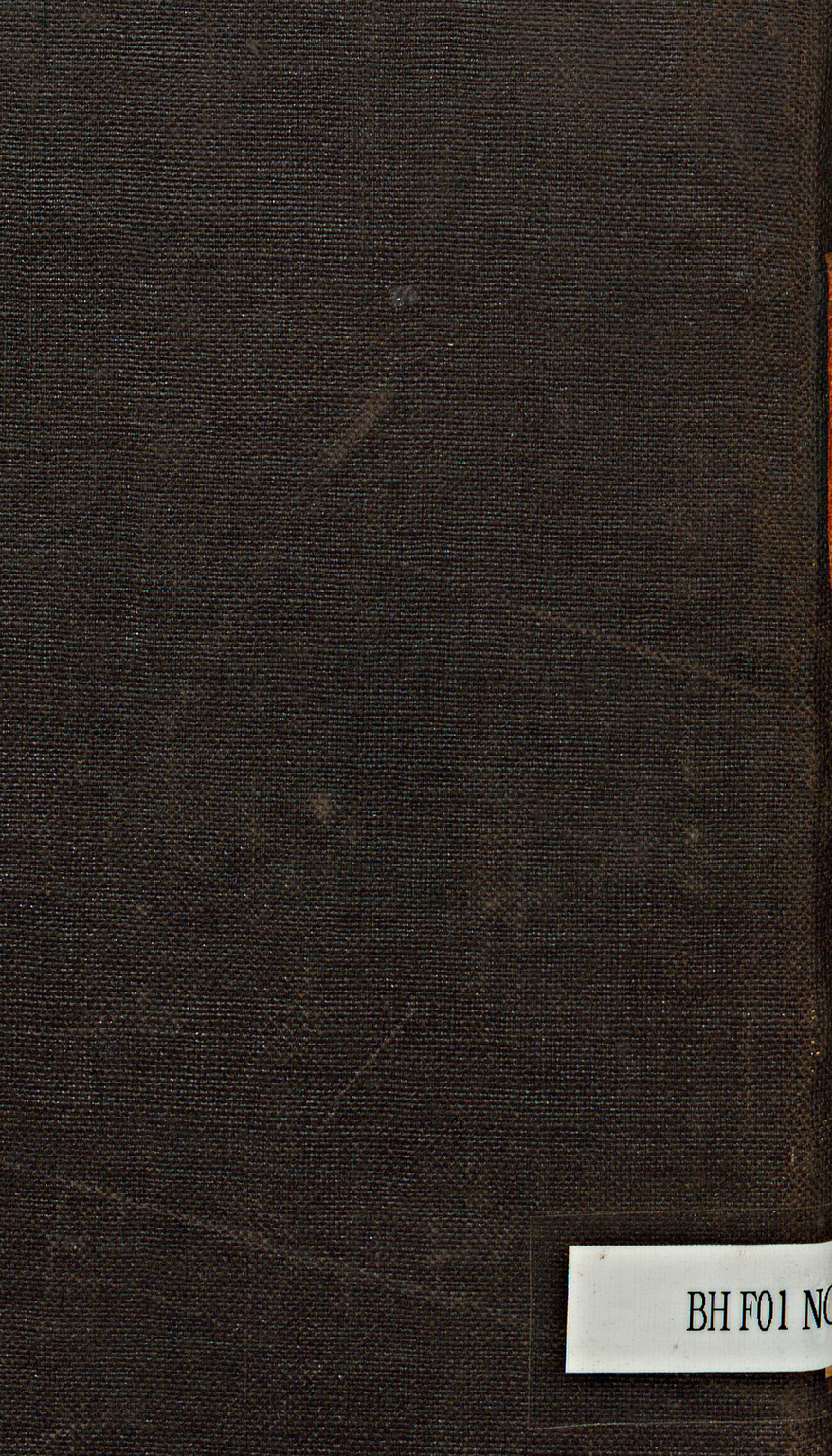
Culture des autres espèces, cependant elle est entièrement rustique dans le Nord de l'Europe.

TABLE DES MATIÈRES

E. GREVIN — IMPRIMERIE DE LAGNY — 1930.






BH F01 NC